



**CUISINE DE MILLAS 2**  
**Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site**

Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	lundi, 6 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	*Vedell IGP marengo	x					x	x							
	Lentilles préparées au jus														
	Yaourt nature Bio							x							
	Dose de sucre														
	Galette des rois					x	x	x				x			
	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	mardi, 7 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Oeuf dur Bio (adultes)											x			
	Dose de mayonnaise (adultes)											x	x		
	*Sauté de dinde Label Rouge korma	x					x	x							
	Jeunes carottes et pommes de terre cubes persillées														
	Edam Bio							x							
	Pomme Bio locale														
	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	mercredi, 8 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte														
	croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Hoki sur lit de poireaux	x					x	x					x		
	Coquillettes Bio						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Cantafrais							x							
	Flan vanille nappé caramel Bio							x							
	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	jeudi, 9 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Avocat (adultes)														
	Omelette nature Bio											x			
	Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	Tomme Noire IGP							x							
	Banane RUP														
	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	vendredi, 10 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pamplemousse Bio														
	Dose de sucre														
	Velouté carottes curry (Botquère, Egat, Err, Estavar, Font Romeu, Les Angles, Osseja, Saillagouse)	x						x							
	*Colin à l'américaine	x					x						x		
	Riz parfumé														
	Sans allergène connu														
	Fromage blanc aux fruits							x							
	Brie (adultes)							x							

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

**Origines :**

Voir sur l'affiche Menus



**CUISINE DE MILLAS 2**  
**Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site**

Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus		Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)												
REPAS TEMOIN		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	<b>lundi, 13 janvier 2025</b>															
<b>échantillon</b>	Endives															
	noix					x										
	Bidon vinaigrette	x									x					
	*Escalope de dinde Label Rouge au jus et champignons	x														
	Farfalles Bio						x	x								
	Dés de mozzarella							x								
	Yaourt fruits rouges local							x								
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)							x								
	<b>mardi, 14 janvier 2025</b>															
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives															
	Dés de mimolette							x								
	Bidon vinaigrette	x									x					
	*Boeuf Bio aux oignons	x					x				x					
	Petits pois carottes Bio à l'échalote															
	Camembert (adultes)							x								
	Orange Bio															
	<b>mercredi, 15 janvier 2025</b>															
<b>échantillon</b>	Radis															
	Beurre individuel							x								
	*Merlu madras	x					x	x					x			
	Purée St Germain	x						x								
	St Paulin							x								
	Tarte bourdalou					x	x	x				x				
	<b>jeudi, 16 janvier 2025</b>															
<b>échantillon</b>	Carottes râpées															
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Lasagnes aux légumes cuisinés tomate mozzarella Bio			x			x	x								
	Crème dessert chocolat Bio							x								
	Chavroux (adultes)							x								
	<b>vendredi, 17 janvier 2025</b>															
	Pizza au fromage Bio						x	x								
	Poisson pané						x	x					x			
<b>échantillon</b>	Tranche de citron															
	Brocolis Bio persillés							x								
	Babybel Bio							x								
	Poire locale															

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

**Origines :**

Voir sur l'affiche Menus



# UPSIS

restauration  
scolaire  
CRÈCHES - ÉCOLES - COLLÈGES

## CUISINE DE MILLAS 2 Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site

Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	Date	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 4 janvier 2021														
REPAS TEMOIN	mardi, 5 janvier 2021														
REPAS TEMOIN	mercredi, 6 janvier 2021														
REPAS TEMOIN	jeudi, 7 janvier 2021														
REPAS TEMOIN	vendredi, 8 janvier 2021														

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

**Origines :**



**CUISINE DE MILLAS 2**  
**Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site**

Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 4 janvier 2021</b>																
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 5 janvier 2021</b>																
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 6 janvier 2021</b>																
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 7 janvier 2021</b>																
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 8 janvier 2021</b>																

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

Origines :