



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 (Botquette, Egal, 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 TÉMOIN		lundi, 13 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	Sans allergène connu														
	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							
REPAS TÉMOIN		mardi, 14 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives	Sans allergène connu														
	Dés de mimolette								x							
	Bidon vinaigrette	x										x				
	*Boeuf Bio aux oignons	x						x				x				
	Petits pois carottes Bio à l'échalote	Sans allergène connu														
	Camembert (adultes)								x							
	Orange Bio	Sans allergène connu														
REPAS TÉMOIN		mercredi, 15 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Radis	Sans allergène connu														
	Beurre individuel								x							
	*Merlu madras	x						x	x					x		
	Purée St Germain	x							x							
	St Paulin								x							
	Tarte bourdalou						x	x	x				x			
REPAS TÉMOIN		jeudi, 16 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Carottes râpées	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Lasagnes aux légumes cuisinés tomate mozzarella Bio				x			x	x							
	Crème dessert chocolat Bio								x							
	Chavroux (adultes)								x							
REPAS TÉMOIN		vendredi, 17 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage Bio							x	x							
	Poisson pané							x	x					x		
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu														
	Brocolis Bio persillés								x							
	Babybel Bio								x							
	Poire locale	Sans allergène connu														

**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

