

## CUISINE DE MILLAS - ALLERGENES SCOLAIRES

Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation

CODE PLAT	lundi, 17 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade sombrero			x											
	Rôti d'agneau sauce brune	x					x					x			
	Brocoli Bio en béchamel						x	x							
	Banane														
	St Môret							x							

CODE PLAT	mardi, 18 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Avocat														
	Thon												x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Hoki sauce basquaise	x					x						x		
	Coquillettes Bio						x	x							
	Yaourt local aromatisé fruits rouges							x							

CODE PLAT	mercredi, 19 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Céleri rémoulade			x							x	x			
	Cuisse de pintade au jus						x					x			
	Lentilles au jus						x								
	Orange Bio														
	Rondelé aux noix de Dordogne					x		x							

CODE PLAT	jeudi, 20 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Œuf dur											x			
	Salade verte														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Semoule Bio et pois chiches Bio			x			x								
	Tajine de légumes Bio						x								
	Flan vanille nappé caramel Bio							x							

CODE PLAT	vendredi, 21 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tarte au fromage Bio						x	x				x			
	Pavé de dinde Label Rouge sauce pomme et coing Bio	x					x	x							
	Haricots verts Bio persillés						Sans allergène connu								
	Clémentine Bio														
	Tome Noire IGP							x							