

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, 10 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Rosette							x							
	Cornichon	x													
	Colin sauce dugléré	x					x	x					x		
	Purée crécy	x						x							
	Kiwi Bio local														
	Edam							x							

CODE PLAT	mardi, 11 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Endives														
	Dés de poires														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichon	x					x	x			x				
	Blé Bio						x								
	Crème dessert vanille Bio							x							

CODE PLAT	mercredi, 12 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Poisson pané						x						x		
	Poireaux à la crème						x	x							
	Purée de pommes pêches Bio														
	Chavroux ou Kiri							x							

CODE PLAT	jeudi, 13 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Batavia locale														
	Noix					x									
	Dés de mimolette							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Chili sin carne														
	Riz Bio créole														
	Yaourt brassé banane Bio							x							

CODE PLAT	vendredi, 14 janvier 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de pommes de terre, mais, olives														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Escalope dinde Label Rouge aux petits oignons	x					x	x							
	Petits pois au jus						x								
	Orange Bio														
	Gouda Bio							x							