

CUISINE DE MILLAS – CENTRE DE LOISIRS

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, 20 février 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade coleslaw										x	x			
	Hoki à l'indienne	x					x						x		
	Farfalles Bio						x								
	<u>Babybel</u>							x							
	Yaourt brassé fraise Bio							x							
REPAS TEMOIN	mardi, 21 février 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tarte aux 3 fromages						x	x				x			
	Boeuf Bio bourguignon	x					x								
	Gratin de chou-fleur et brocoli Bio						x	x							
	<u>Camembert Bio</u>							x							
	Pomme Bio locale	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	mercredi, 22 février 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Carottes râpées Bio	Aucun allergène													
	Rôti de porc au jus						x	x							
	Semoule Bio						x								
	<u>Croc Lait</u>							x							
	Cocktail de fruits	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	jeudi, 23 février 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade verte locale et œuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Curry de potiron Bio, châtaigne, lentilles et basilic frais	x					x								
	Riz parfumé 2/3	Aucun allergène													
	<u>Cantafrais</u>							x							
	Orange Bio	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	vendredi, 24 février 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Radis et beurre							x							
	Boles de picolat	x					x								x
	Purée crécy	x						x							
	<u>Vache qui rit</u>							x							
	Fromage blanc local + dose de sucre							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.