

# CUISINE DE MILLAS – CRECHE

## Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	OPTION		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		<b>lundi, 20 mars 2023</b>														
	V	Endives et pommes locales														
		Rôti d'agneau LR au curry	x					x	x							
		Blé doré	x					x								
		Chou-fleur persillés						x								
	V	Tome Noire IGP						x								
	V	Purée de pommes poires Bio														
		<b>mardi, 21 mars 2023</b>														
	V	Mais Bio coeur de palmier olivier														
		Hoki sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
		Lentilles au jus						x								
		Petits pois à l'échalote														
	V	Emmental Bio							x							
	V	Banane RUP														
		<b>mercredi, 22 mars 2023</b>														
	V	Soupe de légumes	x													
		Omelette nature											x			
		Purée de pommes de terre							x							
		Fondue de poireau							x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Poire														
		<b>jeudi, 23 mars 2023</b>														
	V	Carottes râpées Bio														
		Merlu au court-bouillon	x		x									x		
		Semoule			x			x					x			
		Tajine de légumes Bio						x								
	V	Fromage blanc nature							x							
	V	Purée de pommes bio														
		<b>vendredi, 24 mars 2023</b>														
	V	Soupe de potiron	x						x							
		Veau Bio à la corse	x					x								
		Pennes							x							
		Beignets de salsifis						x								
	V	Kiri							x							
	V	Orange														

\*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.