

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	lundi, 13 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>Echantillon</i>	V	Avocat et pamplemousse	Aucun allergène													
		Colin en sauce bonne femme	x					x	x					x		
		Coquillettes Bio						x	x							
		Purée Crécy	x						x							
	V	Cantal AOP							x							
	V	Purée de pommes abricots	Aucun allergène													

REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 14 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Betteraves Bio	Aucun allergène													
		Rôti de dinde sauce basquaise	x					x								
		Pommes de terre lamelles persillées							x							
		Haricots verts Bio persillées	Aucun allergène													
	V	Edam Bio							x							
	V	Clémentine Bio	Aucun allergène													

REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 15 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Soupe de légumes	x													
		Escalope de poulet à l'alsacienne	x					x	x				x			
		Flageolets au jus						x								
		Potiron rôti Bio	Aucun allergène													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Kiwi Bio Local	Aucun allergène													

REPAS TEMOIN	option	jeudi, 16 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>Echantillon</i>	V	Chou blanc et pommes Bio locales	Aucun allergène													
		Cubes de saumon au basilic	x			x		x	x					x		
		Riz Parfumé	Aucun allergène													
		Poêlée campagnarde	Aucun allergène													
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Purée de pommes pêches Bio	Aucun allergène													

REPAS TEMOIN	option	vendredi, 17 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Soupe de potiron	x		x			x	x				x			
		Boeuf bio provençal	x					x								
		Semoule Bio						x	x				x			
	V	Croc Lait							x							
	V	Poire	Aucun allergène													

*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.