

CUISINE DE MILLAS – SCOLAIRE

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, 13 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Chorizo artisanal et cornichon							x							
	Colin sauce bonne femme	x					x	x					x		
	Purée Crecy	x						x							
	Bonbel							x							
	Clémentine	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	mardi, 14 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Echantillon	Salade de pommes de terre au thon										x	x	x		
	Escalope dinde LR sauce basquaise	x		x			x					x			
	Haricots verts Bio persillés	Aucun allergène													
	Rondelé nature							x							
	kiwi Bio Local	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	mercredi, 15 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Aiguillette de poulet à l'alsacienne	x					x	x				x			
	Beignet de salsifis						x								
	Chavroux							x							
	Crème dessert chocolat Bio							x							
REPAS TEMOIN	jeudi, 16 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Echantillon	Endives noix et dés de mimolette					x		x							
	Dahl de lentilles Bio et petits pois	x					x								
	Riz parfumé 2/3	Aucun allergène													
	Camembert Bio							x							
	Yaourt aromatisé vanille Bio							x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 17 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Echantillon	Salade verte locale	Aucun allergène													
	Boeuf Bio local cocotte façon Grand mère	x					x								
	Semoule Bio						x	x				x			
	Gouda							x							
	Tarte flan pomme frais					trace	x	x							trace

*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.