

CUISINE DE MILLAS

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, 6 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Dès de légumes	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Vedell IGP aux champignons	x					x	x							
		Méli mélo gourmands						x		x						
		Brocolis persillés							x							
	v	Six de Savoie							x							
	v	Banane RUP	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 7 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Endive	<i>Aucun allergène connu</i>													
	v	Dés de poires	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Cube de saumon à l'oseille	x					x	x					x		
		Riz parfumé	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Petits pois au jus						x								
	v	Yaourt nature bio							x							
	v	Compote pomme pêche bio	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 8 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe légume	x		x											
		Escalope de dinde LR au jus						x	x							
		Coquillettes bio						x	x							
		Poêlée ratatouille	<i>Aucun allergène connu</i>													
	v	Comté AOP							x							
	v	Poire	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 9 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Chou rouge et blanc	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Boeuf bio printanier	x		x			x								
		PDT cubes persillées							x							
		Poêlée campagnarde (sans féculent)	<i>Aucun allergène connu</i>													
	v	Fromage blanc nature bio							x							
	v	compote pomme coing	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 10 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe potiron	x						x							
		Merlu aux agrumes	x					x	x					x		
		Gnocchi à la romaine							x				x			
		Duo de courgettes persillées	<i>Aucun allergène connu</i>													
	v	Gouda bio							x							
	v	Clémentine Bio	<i>Aucun allergène connu</i>													

*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.

CUISINE DE MILLAS

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 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Pamplemousse	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Veau bio aux olives	x		x			x					x			
		Gratin de brocolis et PDT						x	x							
	v	yaourt nature bio							x							
	v	Compote pomme abricots bio	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 14 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Salade haricots verts coupés + thon												x		
		Cabillaud aux agrumes	x					x	x					x		
		Farfalle bio						x	x				x			
		Jeunes carottes persillées							x							
	v	Emmental Bio							x							
	v	Poire locale	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 15 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe légumes	x		x											
		Cuisse de poulet grillée	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Riz créole	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Petits pois au jus						x								
	v	Fromage nature bio							x							
	v	Pomme HVE locale	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 16 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Carottes râpées bio	<i>Aucun allergène connu</i>													
		Omelette nature bio							x				x			
		Purée de patates douces crémees	x						x							
		Courgettes à la provençale	<i>Aucun allergène connu</i>													
	v	Bonbel							x							
	v	Compote pomme-banane	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 17 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe potiron	x						x							
		Rôti de porc Label rouge sauce forestière						x	x							
		Semoule bio			x			x					x			
		Haricots verts persillés	<i>Aucun allergène connu</i>													
	v	Yaourt nature bio							x							
	v	Compote pomme bio	<i>Aucun allergène connu</i>													

*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.

CUISINE DE MILLAS

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, 20 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Coeur de palmier, maïs, olive	Sans allergène connu													
		Paleron de bœuf sauce brune	x					x								
		Méli mélo gourmands						x		x						
		Chou fleurs persillés							x							
	v	Emmental bio							x							
	v	Clémentine	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 21 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Pamplemousse	Sans allergène connu													
		Escalope de dinde à l'estragon	x		x			x	x				x			
		Torsades bio						x	x							
		Haricots plats à la tomate	Sans allergène connu													
	v	Fromage blanc nature bio							x							
	v	Compote pomme coing	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 22 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		Hoki sauce dugléré	x					x	x					x		
		Purée de patates douces crémees	x						x							
		Courgettes à la provençale	Sans allergène connu													
	v	Kiri							x							
	v	banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 23 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Avocat	Sans allergène connu													
		Fricassé de veau bio à l'ancienne	x		x			x	x							
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Petits pois au jus						x								
	v	Yaourt nature bio							x							
	v	Compote pomme pêche bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 24 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Colin à la bretonne	x		x				x					x		
		Gratin de potiron/PDT						x	x							
	v	Gouda bio							x							
	v	Orange bio	Sans allergène connu													

*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.

CUISINE DE MILLAS

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, 27 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Endives, dés de poire	Sans allergène connu													
		Blanquette de veau bio			x			x	x							
		Coquillettes bio						x	x							
		Poireaux à la crème						x	x							
	v	Fromage blanc nature bio							x							
	v	Compote pomme bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 28 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Avocat	Sans allergène connu													
		Escalope de poulet sauce hollandaise							x				x			
		Gnocchi à la romaine							x				x			
		Beignets de salsifis						x	x							
	v	Fromage blanc nature bio							x							
	v	Compote pomme poire bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 29 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Pave de saumon à la nage	x						x					x		
		PDT lamelles persillées							x							
		Carottes braisées	x						x							
	v	Mimolette							x							
	v	Pomme HVE locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 30 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Duo de chou rouge et blanc	Sans allergène connu													
		Omelette nature bio							x				x			
		macaroni bio						x								
		Brocolis persillés							x							
	v	Yaourt nature bio							x							
	v	Compote pomme banane	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 1 décembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		Hoki coco curry	x					x	x			x		x		
		Semoule bio						x					x			
		Duo d'haricots persillés	Sans allergène connu													
	v	Kiri							x							
	v	Poire locale	Sans allergène connu													

*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.