

# CUISINE DE MILLAS

## 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, 6 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Vedell IGP aux champignons	x					x	x							
	Flageolets et jeunes carottes						x								
	Chavroux							x							
	Poire bio	<i>Aucune allergène connu</i>													

REPAS TEMOIN	mardi, 7 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Céleri rémoulade	x									x	x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Raviolis VBF			x			x	x							
	Yaourt pêche local							x							
	Orange	<i>Aucune allergène connu</i>													

REPAS TEMOIN	mercredi, 8 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Duo de chou rouge et blanc	<i>Aucune allergène connu</i>													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de dinde Label Rouge au jus	x					x	x							
	Potatoes	<i>Aucune allergène connu</i>													
	Gouda bio							x							
	Compote pomme coing	<i>Aucune allergène connu</i>													

REPAS TEMOIN	jeudi, 9 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte ou Betteraves	<i>Aucune allergène connu</i>													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Crispy de blé						x								
	Sauce bulgare froide							x							
	Semoule bio			x			x								
	Comté AOP							x							
	Tarte au chocolat						x	x				x			x

REPAS TEMOIN	vendredi, 10 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Merlu aux agrumes	x					x	x					x		
	Riz parfumé	<i>Aucune allergène connu</i>													
	Yaourt nature sucré							x							
	Pomme HVE	<i>Aucune 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 (à consulter au plus près de la consommation)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 13 novembre 2023</b>														
	Taboulé bio							x							
	Dés d'emmental								x						
	Veau bio aux olives	x		x				x					x		
	Chou-fleur persillés								x						
	Orange ou compote	<i>Aucun allergène connu</i>													

REPAS TEMOIN	mardi, 14 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Cabillaud sauce safrané	x					x	x		x			x		
	Farfalle bio						x	x				x			
	Babybel							x							
	banane RUP	<i>Aucun allergène connu</i>													

REPAS TEMOIN	mercredi, 15 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Carottes bâtonnets	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Sauce bulgare froide							x							
	Cuisse de poulet grillée	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Petits pois/PDT						x								
	Vache qui rit							x							
	Poire au sirop sauce chocolat	<i>Aucun allergène connu</i>													

REPAS TEMOIN	jeudi, 16 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Noix					x									
	dés de roquefort AOP ou dés de brebis ou dés d'emmental							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Dahl de lentilles bio, petits pois	x					x				x				
	Riz parfumé	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Liégeois chocolat							x							

REPAS TEMOIN	vendredi, 17 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Avocat	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Maïs bio	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Miette surimi				x		x					x	x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de porc Label Rouge à la forestière						x	x							
	Purée de patates douces crémée	x						x							
	Fromage blanc aux fruits							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.

# CUISINE DE MILLAS

## 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 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Duo de choux	Aucun allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Paleron de bœuf sauce brune	x					x								
	Céréales gourmandes bio						x								x
	Fromage blanc sucré							x							

REPAS TEMOIN	mardi, 21 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pamplemousse	Aucun allergène connu													
	Dose de sucre	Aucun allergène connu													
	Escalope de dinde à l'estragon	x		x			x	x				x			
	Haricots verts/PDT persillées	Aucun allergène connu													
	Emmental et St Paulin							x							
	Purée de pommes poires Bio	Aucun allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 22 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade coeur de palmier, maïs, olives	Aucun allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Poisson meunière						x	x					x		
	Flan de chou-fleur							x				x			
	samos							x							
	Tarte au chocolat						x	x				x			x

REPAS TEMOIN	jeudi, 23 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Omelette nature bio							x				x			
	Curry végétarien de potiron bio	x		x			x	x			x				
	Gouda et tome noire							x							
	Clémentine bio	Aucun allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 24 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	Aucun allergène connu													
	Soupe DUBARRY (Cerdagne)	x		x			x	x				x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Tajine de poulet aux amandes	x				x	x				x				
	Jeunes carottes/PDT							x							
	Yaourt local abricot							x							
	Banane RUP (Cerdagne)	Aucun 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 (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	lundi, 27 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Radis	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Micro beurre							x							
	Blanquette de veau bio			x			x	x							
	Coquillettes bio						x	x							
	Fromage blanc bio sucré							x							
REPAS TEMOIN	mardi, 28 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de riz bio au thon	x									x	x	x		
	Cuisse de poulet grillée	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Duo d'haricots persillés	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Mimolette							x							
	Kiwi bio local	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	mercredi, 29 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Coleslaw										x	x			
	Fricadelle de bœuf						x					x			
	Dose ketchup			x			x	x							
	PDT rissolées	<i>Aucun allergène connu</i>													
	Kiri							x							
	Compote pomme banane	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	jeudi, 30 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Galette tomate mozzarella						x	x							
	Gratin de courgettes/PDT						x	x							
	Yaourt fruits rouges local							x							
	Banane RUP	<i>Aucun allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	vendredi, 1 décembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé bio						x								
	dès emmental							x							
	Hoki coco curry	x					x	x			x		x		
	Purée de brocolis	x						x							
	Orange	<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.