

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
REPAS TÉMOIN	lundi, 7 novembre 2022														
échantillon	Pamplemousse														
	Dose de sucre														
	Vedell IGP marengo	x					x								
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Fromage blanc sucré							x							
	Sans allergène connu														
REPAS TÉMOIN	mardi, 8 novembre 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de maïs, coeur de palmier et olives														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Cabillaud coco curry	x					x				x				
	Jeunes carottes braisées	x						x							
	St Nectaire AOP														
	Clémentine Bio							x							
	Sans allergène connu														
REPAS TÉMOIN	mercredi, 9 novembre 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de coquillettes Bio au thon						x				x	x			
	Rôti de porc sauce charcutière	x					x	x			x				
	Gratin de chou-fleur						x	x							
	Vache qui rit														
	Poire							x							
	Sans allergène connu														
REPAS TÉMOIN	jeudi, 10 novembre 2022	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Chou rouge														
échantillon	Chou blanc														
échantillon	Pommes locales														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Purée de patates douces crémeuse	x						x							
	Croc Lait														
	Purée de pommes abricots Bio							x							
	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.