

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 TMOIN	lundi, 16 janvier 2023	Sans allergène connu													
	Salade de pommes de terre, maïs, olives														
	Bidon vinaigrette	x													
	Rôti d'agneau sauce brune	x				x								x	
	Brocoli Bio en béchamel					x		x							
	St Môret							x							
	Banane RUP														
REPAS TMOIN	mardi, 17 janvier 2023	Sans allergène connu													
	Œuf dur Bio													x	
	Salade verte locale														
	Bidon vinaigrette	x													
	Bianquette végétarienne de haricots blancs et petits pois Bio	x				x		x							
	Riz Bio créole														
	Fian vanille nappé caramel Bio														
REPAS TMOIN	mercredi, 18 janvier 2023	Sans allergène connu													
	Taboulé Bio														
	Cuisse de poulet grillée														
	Beignets de salsifis							x							
	Rondelé aux noix de Dordogne														
	Orange Bio														
REPAS TMOIN	jeudi, 19 janvier 2023	Sans allergène connu													
	Tarte au fromage Bio														
	Hoki sauce basquaise	x													
	Haricots verts Bio persillés														
	Tome Noire IGP														
	Clémentine Bio														
REPAS TMOIN	vendredi, 20 janvier 2023	Sans allergène connu													
	Avocat														
	Miettes de surimi														
	Bidon vinaigrette	x													
	Velouté dubarry (Pôle Cerdagne-Capcir)	x													
	Sauté de canard sauce aux pommes et coing Bio locales	x													
	Céréales gourmandes Bio														
	Chavroux (Pôle Cerdagne-Capcir)														
	Kiwi Bio local (Pôle Cerdagne-Capcir)														
	Yaourt nature sucré Bio														

*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.