

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 TEMOIN échantillon	mardi, 3 janvier 2023 Pamplémousse Bio														
	Dose de sucre														
	Vedell IGP à la Corse	x				x									
	Pommes de terre persillées							x							
	Tome Noire IGP							x							
	Galette des rois					x		x						x	
REPAS TEMOIN échantillon	mercredi, 4 janvier 2023 Chou blanc	Anhydride sulfureux													
	Chou rouge														
	Pommes Bio														
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Boles de picolat	x						x							x
	Pennes Bio							x							
	Croc Lait Bio							x							
	Fromage blanc aux fruits							x							
REPAS TEMOIN échantillon	jeudi, 5 janvier 2023 Endives	Anhydride sulfureux													
	Dés de poire														
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Omelette nature Bio							x					x		
	Polenta de potiron Bio							x							
	Yaourt aromatisé fruits rouges local							x							
	Rousquilles							x						x	
REPAS TEMOIN échantillon	vendredi, 6 janvier 2023 Tarte au fromage	Anhydride sulfureux													
	Poisson pané							x					x		
	Tranche de citron							x						x	
	Epinards Bio à la béchamel							x							
	Emmental Bio							x							
	Pomme Bio locale														

*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, débaectérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.