

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
	Veau BIO aux champignons	x					x	x							
	Flageolets et jeunes carottes						x								
	Chavroux							x							
	Poire bio	Aucune allergène connu													

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 abricot local							x							
	Orange	Aucune allergène connu													

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	Aucune allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de dinde Label Rouge au jus	x					x	x							
	Potatoes	Aucune allergène connu													
	Gouda bio							x							
	Compote pomme coing	Aucune allergène connu													

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 locale	Aucune allergène connu													
	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	Aucune allergène connu													
	Yaourt nature sucré							x							
	Pomme HVE	Aucune 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, 13 novembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé bio						x								
	Dés d'emmental							x							
	Navarin d'agneau local	x		x			x	x							
	Brocolis persillés							x							
	Orange	Aucun allergène connu													

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							
	Babybel							x							
	banane RUP	Aucun allergène connu													

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	Aucun allergène connu													
	Sauce bulgare froide							x							
	Cuisse de poulet grillée	Aucun allergène connu													
	Petits pois/PDT						x								
	Vache qui rit							x							
	Poire au sirop sauce chocolat	Aucun allergène connu													

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	Aucun allergène connu													
	Noix					x									
	dès de roquefort AOP							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Dahl de lentilles bio, petits pois	x					x				x				
	Riz parfumé	Aucun allergène connu													
	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	Aucun allergène connu													
	Maïs bio	Aucun allergène connu													
	Miette surimi				x		x					x	x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de porc Label Rouge à la forestière						x	x							
	Purée de patates douces crémeuse	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													
	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
	macédoine de légumes	x									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				
	Tome noire IGP							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 Label Rouge 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	Aucun allergène connu													
	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	Aucun allergène connu													
	Duo d'haricots persillés	Aucun allergène connu													
	Mimolette							x							
	Kiwi bio local	Aucun allergène connu													

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	Aucun allergène connu													
	Kiri							x							
	Compote pomme banane	Aucun allergène connu													

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	Aucun allergène connu													

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	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.