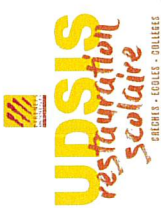


CUISINE DE MILLAS
Menus, Allergènes et Repas témoins sur site

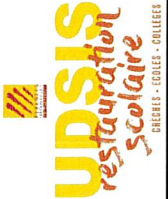


Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)											
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson
REPAS TEMOIN	lundi, 6 mai 2024						x	x				x	
	Tarte au fromage												
	Colin sauce dugléré	x					x	x					x
	Petits pois carottes Bio à l'échalote												
	Camenbert							x					
	Kiwi HVE												
REPAS TEMOIN	mardi, 7 mai 2024												
échantillon	Salade verte locale												
	Noix					x							
	Bidon vinaigrette	x									x		
	Omelette nature Bio							x				x	
	Purée de patates douces crémeuse	x						x					
	Emmental râpé							x					
	Crème dessert vanille							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.

*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera consommé (produits bruts, débactérisés et tranches) ou 5 jours après consommation (produits crus, débactérisés et tranches) ou 5 jours après consommation (produits crus, débactérisés et tranches) ou 5 jours après consommation (produits crus, débactérisés et tranches).

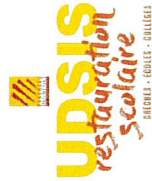
CUISINE DE MILLAS
Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



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	Soja
REPAS TEMOIN échantillon	mardi, 21 mai 2024													
	Tomates HVE locales	x									x			
	Bidon vinaigrette						x							
	Boeuf Bio bourguignon	x												
	Semoule Bio			x			x					x		
	Fromage blanc sucré							x						
REPAS TEMOIN	mercredi, 22 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
	Chorizo							x						
	Cuisse de poulet grillée													
	Courgettes Bio à la provençale													
	Rondelé nature							x						
	Moelleux chocolat						x					x		x
REPAS TEMOIN	jeudi, 23 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
	Salade de riz Bio, maïs, olives	x												
	Crispy de blé						x							
	Sauce échalote ciboulette							x						
	Poêlée campagnarde													
	Tome Noire IGP													
	Kiwi HVE													
REPAS TEMOIN	vendredi, 24 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
	Pizza au fromage							x						
	Hoki sauce hollandaise						x							
	Haricots verts Bio persillés							x				x	x	
	St Nectaire AOP													
	Banane RUP													

*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	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 27 mai 2024							x						
	Chorizo local													
	Cornichons	x									x			
	Estouffade d'Agneau local	x		x			x					x		
	Poêlée pommes de terre et ratatouille							Sans allergène connu						
	Six de Savoie							x						
	Pomme Bio locale							Sans allergène connu						
REPAS TEMOIN	mardi, 28 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
échantillon	Tomates HVE locales													
	Bidon vinaigrette	x									x			
	Vande bolognaise	x					x	x						
	Torsades Bio						x	x						
	Emmental râpé							x						
	Purée de pommes pêches Bio													
		Sans allergène connu												
REPAS TEMOIN	mercredi, 29 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
échantillon	Salade de coquillettes Bio au thon	x					x				x	x	x	
	Merlu sauce crustacés	x			x		x	x					x	
	Duo carottes et champignons							x						
	Petit suisse sucré							x						
	Plumet vanille						x	x						x
		Sans allergène connu												
REPAS TEMOIN	jeudi, 30 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
échantillon	Oeuf dur Bio											x		
	Salade verte locale													
	Bidon vinaigrette	x									x			
	Dahl de lentilles Bio et petits pois	x					x				x			
	Riz parfumé													
	Bonbel							x						
	Eclair au chocolat						x	x				x		x
		Sans allergène connu												
REPAS TEMOIN	vendredi, 31 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
	Poisson meunière						x	x					x	
	Poêlée rustique													
	Edam Bio							x						
	Fraises locales et banane RUP													
	Bombe chantilly							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.