



**CUISINE DE MILLAS 1**

**Menus, Allergènes, Origines 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 TÉMOIN		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
<b>lundi, 4 novembre 2024</b>		Sans allergène connu														
échantillon	Coleslaw										x	x				
	*Vedell IGP marengo	x					x	x								
	Semoule Bio			x			x					x				
	Yaourt nature Bio							x								
	Dose de sucre	Sans allergène connu														
	St Paulin (adultes)							x								
<b>mardi, 5 novembre 2024</b>		Sans allergène connu														
échantillon	Avocat (adultes)	Sans allergène connu														
	Omelette nature Bio							x				x				
	Purée crécy	x						x								
	Cantal AOP							x								
	Poire Bio locale	Sans allergène connu														
<b>mercredi, 6 novembre 2024</b>		Sans allergène connu														
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu														
	Croûtons						x									
	Bidon vinaigrette	x									x					
	*Hoki coco curry	x					x	x					x			
	Blé Bio doré	x					x									
	Bonbel							x								
	Tarte flan						x	x				x				
<b>jeudi, 7 novembre 2024</b>		Sans allergène connu														
échantillon	Oeuf dur Bio (adultes)											x				
	Dose de mayonnaise (adultes)										x	x				
	*Sauté de dinde Label Rouge à la forestière	x					x	x								
	Haricots verts coupés et pommes de terre lamelles	Sans allergène connu														
	Emmental Bio							x								
	Clémentine Bio	Sans allergène connu														
<b>vendredi, 8 novembre 2024</b>		Sans allergène connu														
échantillon	Carottes bâtonnets Bio	Sans allergène connu														
	Sauce échalote ciboulette							x								
	*Cubes de saumon à l'oseille	x					x	x					x			
	Riz Bio créole	Sans allergène connu														
	Liégeois vanille							x								
	Camembert (adultes)							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.

**Origines :**

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

\*Sauté de dinde Label Rouge : France

\*Cubes de saumon : Salmo salar



CUISINE DE MILLAS 1

Menus, Allergènes, Origines 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		mardi, 12 novembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	Sans allergène connu															
	Noix							x									
	Bidon vinaigrette	x											x				
	Brandade de morue									x					x		
	Cantafrais									x							
	Banane RUP	Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		mercredi, 13 novembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Roulé au fromage								x	x				x			
	*Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu															
	Petils pois Bio au jus								x								
	Rondelé aux noix de Dordogne							x		x							
	Clémentine Bio	Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		jeudi, 14 novembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Avocat	Sans allergène connu															
	1/2 œuf dur Bio													x			
	Bidon vinaigrette	x											x				
	Galette de seitan Bio								x	x							
	Gratin de duo de courgettes								x	x							
	Fromage blanc Bio									x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu															
	Société crème (adultes)									x							
REPAS TEMOIN		vendredi, 15 novembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte locale (adultes)	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette (adultes)	x											x				
	*Rôti de veau au jus								x	x							
	Pommes rissolées	Sans allergène connu															
	Edam Bio									x							
	Orange Bio	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.

**Origines :**

\*Cuisse de poulet : France

\*Rôti de veau : Union Européenne



CUISINE DE MILLAS 1

Menus, Allergènes, Origines 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, 18 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	*Galantine tranchée de volaille										x				x	
	Cornichons	x									x					
	*Colin à la bordelaise	x					x						x			
	Ratatouille Bio et pommes de terre cubes									Sans allergène connu						
	St Neactaire AOP							x								
	Poire locale									Sans allergène connu						
REPAS TEMOIN	mardi, 19 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Endives									Sans allergène connu						
	Noix					x										
	Bidon vinaigrette	x									x					
	*Viande bolognaise	x					x	x								
	Torsades Bio						x	x								
	Emmental râpé							x								
	Purée de pommes abricots Bio									Sans allergène connu						
REPAS TEMOIN	mercredi, 20 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade de riz Bio, maïs Bio, olives en vinaigrette	x														
	Cubes de poisson aux céréales						x	x					x			
	Poêlée de légumes champignons							x								
	Croc Lait							x								
	Prunes									Sans allergène connu						
REPAS TEMOIN	jeudi, 21 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Salade verte locale									Sans allergène connu						
échantillon	Oeuf dur Bio											x				
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Chili sin carne									Sans allergène connu						
	Riz parfumé									Sans allergène connu						
	Yaourt vanille Bio							x								
	Rondelé nature (adultes)							x								
REPAS TEMOIN	vendredi, 22 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade de pois chiches à la catalane									Sans allergène connu						
	Velouté dubarry (Bolquère, Egat, Err, Estavar, Font Romeu, Les Angles, Ossaja)	x		x			x	x				x				
	Gardiane de *Boeuf Bio	x					x	x								
	Beignets de salsifis						x	x								
	Gouda Bio							x								
	Banane RUP									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.

**Origines :**

\*Galantine de volaille aux olives (tranchée) : Viande de dinde Union Européenne

\*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

\*Viande bolognaise : égrenée de bœuf français

\*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)





**CUISINE DE MILLAS 1**  
**Menus, Allergènes, Origines 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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 25 novembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Duo de chou	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x										x			
	*Escalope de poulet à la normande	x		x				x	x				x		
	Macaronis Bio							x							
	Dés de mozzarella (10g)								x						
	Yaourt sucré local								x						
	Camembert Bio (adultes)								x						
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 26 novembre 2024</b>														
	Taboulé Bio							x							
	*Vedell IGP aux petits oignons	x						x	x			x			
	Flageolets Bio et jeunes carottes	Sans allergène connu													
	Flan vanille nappé caramel Bio								x						
	Kaki pomme local	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 27 novembre 2024</b>														
	Salade de haricots verts coupés et thon												x		
	Bidon vinaigrette	x										x			
	*Escalope de porc aux herbes							x	x						
	Gratin dauphinois maison	x						x	x						
	Camembert								x						
	Banane RUP	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 28 novembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
	Tortellini ricotta épinard et béchamel au fromage							x	x				x		
	St Paulin								x						
	Eclair au chocolat							x	x				x		x
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 29 novembre 2024</b>														
	Roulé au fromage							x	x						
	Poisson meunière							x						x	
	Courgettes Bio persillées	Sans allergène connu													
	Gouda Bio								x						
	Clémentine Bio	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.

**Origines :**

\*Escalope de poulet : France

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Escalope de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie