

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site

Menus		Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 4 novembre 2024														
	Coleslaw										x				
	Raviolis aux légumes			x			x								
	Emmental râpé							x							
	Yaourt nature Bio							x							
	Dose de sucre														
	St Paulin (adultes)							x							
REPAS TEMOIN	mardi, 5 novembre 2024														
échantillon	Avocat (adultes)														
	Omelette nature Bio							x							
	Purée crécy							x							
	Cantal AOP							x							
	Poire Bio locale														
REPAS TEMOIN	jeudi, 7 novembre 2024														
échantillon	Oeuf dur Bio														
	Dose de mayonnaise														
	Tajine de légumes Bio										x				
	Céréales gourmandes Bio														x
	Emmental Bio														
	Clémentine Bio							x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 8 novembre 2024														
échantillon	Carottes bâtonnets Bio														
	Sauce échalote ciboulette														
	Crispy de blé							x							
	Gnocchi crémeux épinards							x							
	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.

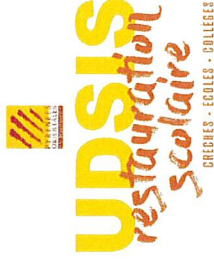


CUISINE DE MILLAS 1

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site

Menus		Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
Menu		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TÉMOIN mardi, 12 novembre 2024		Sans allergène connu													
échantillon	Endives					x									
	Noix														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Gratin de céréales et petits légumes						x	x							
	Cantalrais							x							
	Banane RUP														
REPAS TÉMOIN jeudi, 14 novembre 2024		Sans allergène connu													
échantillon	Avocat														
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Galette de seitan						x	x							
	Gratin de duo de courgettes						x	x							
	Fromage blanc Bio							x							
	Dose de sucre														
	Société crème (adultes)														
REPAS TÉMOIN vendredi, 15 novembre 2024		Sans allergène connu													
échantillon	Salade verte (adultes)														
	Bidon vinaigrette (adultes)	x													
	Curry végétarien, potiron Bio, lentilles et marrons	x		x			x	x							
	Riz parfumé														
	Edam Bio							x							
	Orange Bio														

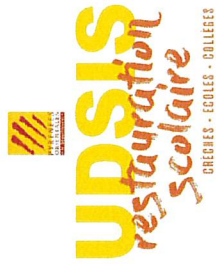
**un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.



CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site

Préparation nécessitant un repas témoin** (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	lundi, 18 novembre 2024	Sans allergène connu													
	Salade de coeur de palmier, maïs Bio, olives														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio						x					x			
	Ratatouille Bio et pommes de terre cubes														
	St Nectaire AOP														
	Poire locale														
REPAS TEMOIN	mardi, 19 novembre 2024	Sans allergène connu													
échantillon	Endives														
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Lasagne aux légumes cuisinés mozzarella basilic Bio							x							
	Emmental râpé														
	Purée de pommes abricots Bio														
REPAS TEMOIN	jeudi, 21 novembre 2024	Sans allergène connu													
échantillon	Salade verte locale														
échantillon	Oeuf dur Bio													x	
	Chili sin carne														
	Riz parfumé														
	Yaourt vanille Bio										x				
	Rondele nature (adultes)										x				
REPAS TEMOIN	vendredi, 22 novembre 2024	Sans allergène connu													
	Salade de pois chiches à la catalane														
	Pané blé épinard et emmental							x							
	Haricots plats tomates														
	Gouda Bio														
	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 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
REPAS TMOIN	lundi, 25 novembre 2024	Sans allergène connu													
échantillon	Salade verte locale														
échantillon	1/2 œuf dur Bio											X			
	Bidon vinaigrette	X											X		
	Pâtes végétales					X									
	Emmental râpé						X								
	Poêlée légumes champignons						X								
	Yaourt sucré local						X								
	Camembert Bio (adultes)						X								
REPAS TMOIN	mardi, 26 novembre 2024	Sans allergène connu													
échantillon	Taboulé Bio	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Omelette nature Bio						X		X						
	Flageolets Bio et jeunes carottes														
	Flan vanille nappé caramel Bio														
	Kaki pomme local														
REPAS TMOIN	jeudi, 28 novembre 2024	Sans allergène connu													
échantillon	Carottes râpées Bio	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Bidon vinaigrette	X										X			
	Tortellini ricotta épinard et béchamel au fromage						X	X							
	St.Paulin							X							
	Eclair au chocolat						X	X				X			X
REPAS TMOIN	vendredi, 29 novembre 2024	Sans allergène connu													
échantillon	Roulé au fromage	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Boulogne et pois maraîcher façon risotto						X	X							
	Courgettes Bio persillées						X	X				X			
	Gouda Bio														
	Clémentine Bio							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.