



CUISINE DE MILLAS 2 – VEGETARIEN
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		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	lundi, 6 janvier 2025															
échantillon	Duo de chou	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Cari de carottes aux deux lentilles	x				x										
	Boulgour						x									
	Yaourt nature Bio							x								
	Dose de sucre	Sans allergène connu														
	Galette des rois					x	x	x				x				
	mardi, 7 janvier 2025															
échantillon	Oeuf dur Bio											x				
	Dose de mayonnaise											x	x			
	Raviolis aux légumes			x			x									
	Edam Bio							x								
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
	mercredi, 8 janvier 2025															
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
	croûtons						x									
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Pané fromager						x	x				x				
	Coquillettes Bio						x	x								
	Cantafrais							x								
	Flan vanille nappé caramel Bio							x								
	jeudi, 9 janvier 2025															
échantillon	Avocat (adultes)	Sans allergène connu														
	Omelette nature Bio											x				
	Purée de potiron Bio crémée	x						x								
	Tomme Noire IGP							x								
	Banane RUP	Sans allergène connu														
	vendredi, 10 janvier 2025															
échantillon	Pamplemousse Bio	Sans allergène connu														
	Dose de sucre	Sans allergène connu														
	Velouté carottes curry (Bolquère, Egat, Err, Estavar, Font Romeu, Les Angles, Osseja, Sallagouse)	x						x								
	Crispy de blé						x									
	Gnocchi crémeux épinards						x	x								
	Fromage blanc aux fruits							x								
	Brie (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 :

Voir sur l'affiche Menus