

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	Sésame	Soja						
REPAS-TEMOIN échantillon	lundi, 1 juillet 2024	Tarte au fromage						x													
		Carbonnade flamande de Boeuf Bio	x					x													
		Gratin de courgettes et pommes de terre lamelles persillées						x													
		Abricots Bio locaux																			
		Sans allergène connu																			
REPAS-TEMOIN échantillon	mardi, 2 juillet 2024	Mielon jaune Bio																			
		Raviolis VBF			x																
		Emmental Bio							x												
		Mister freeze																			
		Purée de pommes Bio								x											
Sans allergène connu																					
REPAS-TEMOIN échantillon	mercredi, 3 juillet 2024	Concombres Bio locaux																			
		Bidon vinaigrette	x																		
		Hoki sauce dugléré	x							x											x
		Pommes noisettes																			
		Samos																			
Sans allergène connu																					
REPAS-TEMOIN échantillon	jeudi, 4 juillet 2024	1/2 Oeuf dur Bio																			
		Salade verte																			
		Bidon vinaigrette	x																		
		Croc fromage																			
		Haricots verts Bio persillés																			
Sans allergène connu																					
REPAS-TEMOIN échantillon	vendredi, 5 juillet 2024	Yaourt fraise local																			
		Betteraves Bio																			
		Bidon vinaigrette	x																		
		Poisson pané																			x
		Tranche de citron																			
Sans allergène connu																					
REPAS-TEMOIN échantillon		Riz Bio à la tomate																			
		Kiri																			
		Pastèque 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.