

Bilan allergènes du lundi 17 février 2025 au dimanche 2 mars 2025

UP CUISINE MILLAS 1

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 17 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX	<input type="checkbox"/>	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SALADE ENDIVES ENFANT	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	ESCALOPE DE POULET FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	CAMAMBERT BI	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	YAOURT AROMATISE PYRENEES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	ORIENTALES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

MARDI 18 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE P. DE TERRE-MAIS BIO-OLIVES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	ESTOUFFADE DE VEAU BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	CAROTTES BIO BRAISEES ENF	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Commentaire :

*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. / Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 19 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE ENF	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
Plat	HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES SCE CITRON	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (portion)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

JEUDI 20 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES 80gr	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE AUX POMMES ET COINGS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

VENDREDI 21 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	TARTIFLETTE DE VOLAILLE fraiche	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Commentaire :

*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. / Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 24 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	✓
	JAMBON BLANC	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	COLIN A LA BRETONNE	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	POEELE DE CHAMPIGNONS ET PDT	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	POMME HVE LOCALE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

MARDI 25 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CHOU ROUGE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SALADE CHOUX CHINOIS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	VIANDE POUR BOLOGNAISE (fraîche)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	TORSADES BIO ENF	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE POMME PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

MERCREDI 26 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CITRON TRANCHE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
Plat	SAUCISSE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Commentaire :

*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. / Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 27 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (1/4)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	ECLAIR DIVERS PARFUM	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	✓	x

VENREDI 28 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO ENF	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	ROTI DE VEAU LABEL ROUGE AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS ENF	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Commentaire :

*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. / Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde