

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

## UP CUISINE MILLAS 1

### BEBE 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

Plat	ESCALOPE DE POULET (Haché)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	ESCALOPE DE POULET (Mixé)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

#### MARDI 18 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Plat	VEAU BIO (Haché crêche)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	VEAU BIO (Mixé)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POTIRON	<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

Plat	FILET DE HOKI (Haché)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
	FILET DE HOKI (Mixé)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE COURGETTES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### JEUDI 20 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Plat	ESCALOPE DE DINDE LR	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	ESCALOPE DE DINDE LR	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PUREE DE CAROTTES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### VENREDI 21 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Plat	FILET DE MERLU (Haché crêche)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
	FILET DE MERLU (Mixé)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE HARICOTS VERTS	<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

Plat	FILET DE COLIN (Haché)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
	FILET DE COLIN (Mixé)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MARDI 25 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Plat	BOEUF BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	BOEUF BIO MIXE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PUREE DE CAROTTES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MERCREDI 26 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Plat	ESCALOPE DE DINDE LR	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	ESCALOPE DE DINDE LR	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POTIRON	<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

Plat	FILET DE CABILLAUD (Haché)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
	FILET DE CABILLAUD (Mixé )	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
Garniture	PUREE D'EPINARD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### VENDREDI 28 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Plat	VEAU BIO (Haché crêche)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	VEAU BIO (Mixé)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE CELERI	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES 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