

# Bilan allergènes du lundi 3 février 2025 au dimanche 16 février 2025

## UP CUISINE MILLAS 2

### BEBE GOÛTER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

#### LUNDI 3 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME ABRICOT BIO (pot 560gr pour Crèche)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

#### MARDI 4 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME BIO BEB	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

#### MERCREDI 5 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

#### JEUDI 6 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME BIO BEB	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

#### VENDREDI 7 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME PECHE 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### LUNDI 10 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME BIO BEB	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MARDI 11 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MERCREDI 12 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME BIO BEB	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### JEUDI 13 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### VENDREDI 14 FÉVRIER 2025 - GOÛTER

Divers	BOUDOIRS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE POMME BIO BEB	<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