

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

UP CUISINE MILLAS 1

GRAND 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	ENDIVES 10G	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	POMME BIO LOCALE	<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	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	x	x	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<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
Divers	SAUCE ECHALOTES CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x

MARDI 18 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES ET 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 (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
	COQUILLETES BIO	<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	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	SOUPE DE LEGUMES (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	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	x	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	x	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	x

JEUDI 20 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x
Garniture	DUO DE COURGETTES PERSILLES (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	LENTILLES PREPAREES AU JUS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	FROMAGE BLANC BIO NATURE NON SUCRE	<input type="checkbox"/>	x	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	x

VENREDI 21 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Plat	MERLU A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	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	✓
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	x	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	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	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	OLIVES VERTES	<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	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	PUREE DE COURGETTE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Produit Laitier	CHAVROUX	<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	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SALADE CHOU BLANC	<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	DUO DE CAROTTES AU CUMIN (Crêche)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	TORSADES BIO (Crêche) GRD	<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	COMPOTE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Divers	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	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 26 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR ET BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE DE POMMES DE TERRE	<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	CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

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
Plat	CABILLAUD AU COURT BOUILLON	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

VENREDI 28 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	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 GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	✓	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<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