

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

UP CUISINE MILLAS 2

GRAND DEJEUNER 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 - 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	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	RIZ CREOLE	<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 DE POMME 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 4 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PETITS DES DE LEGUMES (Entrée)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	FILET DE MERLU A l'ANETH	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	MACARONI BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE BROCOLI	<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	POMME 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 5 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	GARDIANE DE BOEUF BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	CAROTTES BIO PERSILLEES (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	POLENTA	<input type="checkbox"/>	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
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

JEUDI 6 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE (Crêche) GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	✓	x	x	x	x	x	x	x
	POELEE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	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
Dessert	COMPOTE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

VENREDI 7 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	CABILLAUD SAUCE MADRAS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	x	x	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	KIRI	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 10 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER-MAIS-OLIVES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	VEDELL IGP MOUTARDE ET ESTRAGON GRD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	✓	x	x	x	x	✓
Garniture	HARICOTS BLANCS TOMATES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	KIWI LOCAL	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

MARDI 11 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	COLIN AU VELOUTE DE BLETTES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	PETIT POIS BIO A L'ECHALOTES	<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	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE POMME ABRICOT BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

MERCREDI 12 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 LR AU JUS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	BLE BIO A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	FLAN DE CHOU-FLEUR	<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	POIRE	<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 13 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SAUCE ECHALOTES CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	<input checked="" type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	DUO DE HARICOTS PERSILLE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	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

VENDREDI 14 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	PALERON DE BOEUF AU JUS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PDT VAPEUR	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	POEELE NAVETS ET CAROTTES	<input type="checkbox"/>	x	x	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	POMME BIO LOCALE	<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