

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

UP CUISINE MILLAS 2

ECOLE 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	TARTE AU FROMAGE 90gr	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
Plat	AIGUILLETES DE POULET AU JUS AD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE SUR LIT DE RIZ (pour menu à 4 compos)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	KIWI HVE LOCAL (1 unité)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

MARDI 4 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	✓
	ROSETTE LOCALE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	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	DES COSSETTE DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	MACARONI BIO	<input type="checkbox"/>	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	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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 6 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES COSSETTE DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO AD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓	x
Produit Laitier	CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	CONFITURE CHOIX "4 goûts"	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	CREPES NATURES (sucrées)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x

VENDREDI 7 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	CORDON BLEU DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	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	YAOURT AROMATISE PYRENEES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	ORIENTALES (abricot)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	POIRE HVE	<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	CHOU CHINOIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	CHOU ROUGE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	VEDELL IGP MOUTARDE ET ESTRAGON AD	<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
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP 28% (30g x100)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Divers	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

MARDI 11 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	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	✓	
Garniture	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	MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x

JEUDI 13 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO AD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	TORTILLA AD	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	✓	x	x	x	x	x
Garniture	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	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	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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 14 FÉVRIER 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	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	POELEE PDT , NAVETS ET CAROTTES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<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