

Bilan allergènes du lundi 31 mars 2025 au dimanche 4 mai 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE 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 31 MARS 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | SALADE DE POIS CHICHES A LA CATALANE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | SALADE SOMBRERO | <input type="checkbox"/> | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Plat | CUISSE DE CANETTE ROTI AU JUS DE POULET | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | OMELETTE NATURE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | ✓ | x | x | x | x |
| | OMELETTE NATURE BIO (échantillon) | <input type="checkbox"/> | 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 |
| | GRATIN DE CHOU FLEUR | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Produit Laitier | FOURME D'AMBERT AOP | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | ST NECTAIRE AOP | <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 |
| | POMME BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

MARDI 1 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | BEURRE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | RADIS (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | SALADE COLESLAW (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x |
| Plat | RAVIOLIS AUX LEGUMES (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | ✓ | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | VIANDE BOLOGNAISE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | ✓ |
| Garniture | CUBES DE PANAIS ET POTIRON BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | PERSILLES | | | | | | | | | | | | | | | |
| | EMMENTAL RAPE (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | TORSADES BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Produit Laitier | FROMAGE BLANC BIO | <input type="checkbox"/> | 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 |
| | YAOURT NATURE NON SUCRE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

JEUDI 3 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | AVOCAT (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | OEUF DUR BIO (échantillon) | <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 | CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES | <input type="checkbox"/> | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | ESCALOPE DE PORC AUX HERBES | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Garniture | SEMOULE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | FLAN VANILLE NAPPE CAMEL BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Produit Laitier | YAOURT NATURE SUCRE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |

VENREDI 4 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CELERI REMOULADE | <input type="checkbox"/> | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x |
| | CHORIZO LOCAL (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | CORNICHONS | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | ✓ |
| Plat | CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x |
| | PANE FROMAGER | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | ✓ | x | x | x | x |
| Garniture | PDT CUBES BEURRE PERSILLE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | RATATOUILLE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Produit Laitier | BABYBEL BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | GOUDA BIO LD | <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 |
| | CLEMENTINE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 7 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x |
| | MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x |
| | OEUF DUR BIO (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x |
| Plat | BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | PETITS POIS BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | ✓ | x | ✓ | ✓ | x | x | ✓ |
| | MERLU SAUCE BOURRIDE SETOISE | <input type="checkbox"/> | x | ✓ | x | x | ✓ | ✓ | x | ✓ | x | ✓ | ✓ | x | x | ✓ |
| Garniture | PUREE CRECY | <input type="checkbox"/> | x | 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 | KIRI | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | SAMOS | <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 |
| | POMME HVE LOCALE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

MARDI 8 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | BETTERAVES EN LANIERES | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | MIETTES DE SURIMI (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | ✓ | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x |
| Plat | GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET DES DE VOLAILLE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | ✓ |
| | OMELETTE NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | ✓ | x | x | x | x |
| Garniture | COQUILLETES BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | DUO FORESTIER | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Produit Laitier | EMMENTAL RAPE | <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 |
| | CLEMENTINE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

JEUDI 10 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | AVOCAT (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | NOIX (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | SALADE ENDIVES (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Plat | COLIN MADRAS | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | ✓ | x | x | ✓ |
| | CRISPY DE BLE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | KETCHUP | <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 |
| | POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO | <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 |
| | EMMENTAL BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Dessert | MOELLEUX ANANAS COCO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | ✓ | x | x | x | x |
| | MOELLEUX CHOCOLAT | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | ✓ | x | x | ✓ | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

VENREDI 11 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | SAUCE ECHALOTES CIBOULETTE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | CAROTTES BATONNETS (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | DES DE BREBIS | <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 |
| | SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | ✓ |
| Plat | GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLE CORAIL | <input type="checkbox"/> | x | x | ✓ | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | ROTI AGNEAU SAUCE BRUNE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ |
| Garniture | PDT CUBES RISSOLEES (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | POEELE DE LEGUMES VERTS | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Produit Laitier | CREME DESSERT CHOCOLAT BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | CREME DESSERT VANILLE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 28 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | BEURRE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | RADIS (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | SALADE COLESLAW (échantillon) | <input type="checkbox"/> | 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 |
| | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | x | x | ✓ | x |
| Garniture | FLAGEOLETS BIO AUX ECHALOTES | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | TOMATES | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | POELEE RUSTIQUE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Produit Laitier | YAOURT FRAISE LOCAL | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | YAOURT PECHE LOCAL | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |

MARDI 29 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | DES D'EMMENTAL | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | DES DE MIMOLETTE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | SALADE DE LENTILLES BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | ✓ |
| | SALADE PDT MAIS BIO OLIVES | <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 |
| | TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE | <input type="checkbox"/> | x | 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 |
| Dessert | ORANGE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | POMME BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.

COLLEGE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

VENREDI 2 MAI 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | SALADE DE RIZ BIO AU THON | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | ✓ | ✓ | ✓ | x | x | x |
| | TABOULE BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Plat | CITRON TRANCHE (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | FILET DE POISSON PANE | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | x | ✓ | x | x | x |
| | PANE FROMAGER | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | ✓ | ✓ | x | x | x | ✓ | x | x | x | x |
| Garniture | POEEE RATATOUILLE | <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 | BABYBEL BIO | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | GOUDA BIO LD | <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 |
| | CREME CHANTILLY | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | ✓ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | FRAISES LOCALES (échantillon) | <input type="checkbox"/> | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *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.