

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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 31 MARS 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	✓	✓	✓	x	x	x
	SALADE DE POIS CHICHES A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	AXOA DE VEDELL BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	x	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
	YAOURT NATURE NON SUCRE 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
	POMME BIO	<input type="checkbox"/>	x	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 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	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x
Plat	RAVIOLIS VBF	<input type="checkbox"/>	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	COMPOTE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	COMPOTE POMMES COINGS	<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.

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

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
Garniture	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	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	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	✓
	ROSETTE LOCALE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	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
Garniture	RATATOUILLE BIO ET PDT CUBES	<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	<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.

PRIMAIRE SELF 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 7 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Plat	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	✓
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	ORANGE	<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

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 ET THON	<input type="checkbox"/>	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	✓
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.

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

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	<input type="checkbox"/>	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
	ENDIVES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	x	x	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
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 AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓	x

VENREDI 11 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	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	ROTI D'AGNEAU AU JUS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	FRITES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	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
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT OU VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	YAOURT SUCRE BIO OU YAOURT FRAISE LOCAL OU FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL 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.

PRIMAIRE SELF 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 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	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	x
	Produit Laitier															
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	AGNEAU LOCAL EN SAUCE	<input type="checkbox"/>	x	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.

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

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
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	<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	<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.