

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

UDSIS THUIR (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 31 MARS 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	AXOA DE VEDELL BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
	CHOU-FLEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	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	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MARDI 1 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	VIANDE BOLOGNAISE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<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	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	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.

## 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MERCREDI 2 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	FILET DE COLIN AU COURT BOUILLON	<input type="checkbox"/>	x	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	✓
	RIZ PARFUME	<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
Dessert	POIRE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### JEUDI 3 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	<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
Produit Laitier	FROMAGE BLANC BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### VENREDI 4 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PETITS DES DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	x	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	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	KIRI	<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 :

\*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.

## 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 7 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	MERLU SAUCE ECHALOTES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	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	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	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	JAMBON BLANC	<input type="checkbox"/>	x	x	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
	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<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	CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MERCREDI 9 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
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<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
	PUREE DE POMMES DE TERRE	<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	COMPOTE POMMES POIRES 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.

## 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### JEUDI 10 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	x
Plat	CABILLAUD SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	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
	PETIT POIS BIO A L'ECHALOTE	<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	ORANGE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### VENDREDI 11 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	POMME LOCALE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	CHOU BLANC (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	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	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	✓	x	x	x	x	x	x	x
	TAJINE DE LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP OU KIRI	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO OU COMPOTE POMMES COINGS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Divers	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	<input type="checkbox"/>	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.

## 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 14 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PETITS DES DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	MERLU SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	BOULGOUR	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	CUBES DE PANAIS ET POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	PERSILLES	<input type="checkbox"/>	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	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MARDI 15 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	PIPE RIGATE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
	POEELE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	x	x	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	COMPOTE POMMES PECHES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MERCREDI 16 AVRIL 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	BOEUF BIO PROVENCAL	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	HARICOTS BLANCS AU JUS	<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	BANANE RUP	<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.

## 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### JEUDI 17 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	POMME LOCALE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SALADE D'ENDIVES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	COLIN A LA PORTUGAISE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<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	FROMAGE BLANC BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE DE POMMES 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

### VENDREDI 18 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES 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	CUISSE DE CANETTE MIEL OLIVES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
Garniture	FLAN DE POIREAUX	<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	VACHE QUI RIT	<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

### 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.

## 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MARDI 22 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
	PETIT POIS BIO AU JUS	<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	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### MERCREDI 23 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<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
	PUREE CRECY	<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	COMPOTE POMMES POIRES BIO	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### JEUDI 24 AVRIL 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	PALERON DE BOEUF AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Garniture	DUO DE HARICOTS PERSILLES	<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
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE 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

### 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.

## 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### VENDREDI 25 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	POMME LOCALE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	CHOU BLANC (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	CUBES DE SAUMON A L'OSEILLE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
Garniture	BEIGNETS DE CHOU-FLEUR	<input type="checkbox"/>	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	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS 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

### LUNDI 28 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PETITS DES DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x	✓
	SAUCE BASQUAISE															
Garniture	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	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	EMMENTAL 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 :

\*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.

## 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MARDI 29 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<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
	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	x	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

### MERCREDI 30 AVRIL 2025 - DÉJEUNER

Entrée	POMME LOCALE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	SALADE D'ENDIVES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plat	HOKI SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓	x	x	x	✓
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	x	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	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	x
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES 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

### 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.

## 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### VENDREDI 2 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES 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	CABILLAUD SUR JULIENNE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	x	x	✓	x	✓	✓	x	x	x	x	✓	x	x	✓
	SCE CITRON															
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	<input type="checkbox"/>	x	x	x	x	x	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓
	GNOCCHI A LA ROMAINE	<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	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.