

Bilan allergènes du lundi 5 mai 2025 au dimanche 11 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 5 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 7 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE SAINT GERMAIN CREMEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU A L'INDIENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	POTIRON BIO SAUCE COCO CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

Bilan allergènes du lundi 12 mai 2025 au dimanche 18 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 12 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES GLACEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 14 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE CABILLAUD	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	PRINTANIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	POELEE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 15 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	JAMBON BLANC (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 16 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PETITS DES DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE MADRAS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

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.

Bilan allergènes du lundi 19 mai 2025 au dimanche 25 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 19 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	VIANDE BOLOGNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	GRATIN DE BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PIPE RIGATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 20 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PDT CUBES BEURRE PERSILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETITS POIS A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 21 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 22 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LENTILLES AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FRAISES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 23 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE POULET SAUCE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	HOLLANDAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE DE LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

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.

Bilan allergènes du lundi 26 mai 2025 au dimanche 1 juin 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 26 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES CREMEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FLAN DE CHOU-FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONFITURE DE CERISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 28 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.