

Bilan allergènes du lundi 12 mai 2025 au dimanche 18 mai 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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 HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 13 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOULGOUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE BANANE 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

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
JEUDI 15 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GRATIN DE CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 16 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PUREE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Dessert	COMTE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	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