Bilan allergènes du lundi 1 septembre 2025 au dimanche 7 septembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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 1 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	JAMBON SEC STG (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PILONS DE POULET GRILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO PAELLA	☐	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 2 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ROULE AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNE OCCITANIE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 4 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE FETA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE PDT MAIS BIO OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN 3 CEREALES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTIQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

ECOLE 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 5 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.