Bilan allergènes du lundi 22 septembre 2025 au dimanche 28 septembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE 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 22 SEP	TEMBRE 2025 - DÉJEUNER															
	DES DE MOZZARELLA		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES			-		-	~	-	-	-		-	-	-	-	-
Garniture	RIZ PARFUME		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER)		-	-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-
MARDI 23 SEP	TEMBRE 2025 - DÉJEUNER															
Plat	FILET DE MERLU A l'ANETH			-	-	-	~	~	-	-	-	-	~	-	-	~
Garniture	BLE BIO DORE		-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	~
Produit Laitier	CANTAL AOP		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-		-	-
Dessert	POMME BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 25 SEPI	TEMBRE 2025 - DÉJEUNER															
Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EHHEE	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUCISSE GRILLEE LOCALE		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-		-	-	~

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 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 26 S	SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER															
Entrée	TARTE AUX FROMAGES		-	-	-	-	~	~	-	-	-	~	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE A LA NORMANDE		-	-	-	-	~	~	-	-	-	-	-	-	-	~
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO LOCALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.