

Bilan allergènes du lundi 3 novembre 2025 au dimanche 9 novembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 3 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOUILLABaisse DE COLIN	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 4 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI (échantillon)	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	PENNES BIO A LA CARBONARA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 6 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS ET PDT TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KAKI POMME BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 7 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.