



Conserver les restes

**Au réfrigérateur
à 4°C (40°F)**

Aliments

**Au congélateur
à -18°C (0°F)**

**Plats cuits contenant des œufs,
de la viande et des légumes**



3 à 4 jours



2 à 3 mois

Poisson et volaille cuits



3 à 4 jours



4 à 6 mois

Bouillon, fond et sauce de viande



3 à 4 jours



4 à 6 mois

Soupes



2 à 3 jours



4 mois

**Obtenez plus de conseils au sujet
de la salubrité des aliments**

Voir [Conseils sur la salubrité des restes alimentaires](#)

© Sa Majesté le Roi du Chef du Canada, représenté par le ministre de la Santé, 2024
Cat.: H164-369/2024F-PDF ISBN : 978-0-660-72057-9 Pub. : 240222

Sauf avis contraire, le contenu de ce document peut, sans frais ni autre permission, être reproduit en tout ou en partie et par quelque moyen que ce soit à des fins personnelles ou publiques, mais non à des fins commerciales. La reproduction et la distribution à des fins commerciales sont interdites sans la permission de Santé Canada.



Santé
Canada

Health
Canada

Canada