

Tableau de Conservation

	Réfrigérateur 4°C (40°F)	Congélateur -18°C (0°F)
Viande fraîche		
Boeuf - steaks, rôtis	2-4 jours	10-12 mois
Porc - rôtis, côtelettes	2-4 jours	8-12 mois
Agneau - rôtis, côtelettes	2-4 jours	8-12 mois
Rôtis de veau	3-4 jours	8-12 mois
Viande hachée	1-2 jours	2-3 mois
Volaille fraîche		
Poulet entier ou dinde entière	2-3 jours	1 an
Morceaux de poulet ou de dinde	2-3 jours	6 mois
Poisson frais		
Poisson maigre (morue, plie, etc.)	3-4 jours	6 mois
Poisson gras (saumon, etc.)	3-4 jours	2 mois
Mollusques et crustacés (palourdes, crabe, homard)	12-24 heures	2-4 mois
Pétoncles, crevettes, mollusques et crustacés cuits	1-2 jours	2-4 mois
Jambon		
Jambon en conserve	6-9 mois	Ne pas congeler
Jambon, entièrement cuit (en moitiés ou en tranches)	3-4 jours	2-3 mois
Bacon & saucisses		
Bacon	1 semaine	1 month
Saucisse crue (porc, boeuf ou dinde)	1-2 jours	1-2 mois
Saucisses de petit déjeuner et galettes de saucisses précuites, fumées	1 semaine	1-2 mois

Restes		
Viande, plats à la viande, plats aux oeufs, ragoûts ou légumes cuits	3-4 jours	2-3 mois
Sauce au jus de viande et bouillon de viande	1-2 jours	2-3 mois
Volaille et poisson cuits	3-4 jours	4-6 mois
Soupes	2-3 jours	4 mois
Hotdogs & viandes préparées		
Hotdogs	2 semaines	1-2 mois
Hotdogs -paquet ouvert	1 semaine	
Viandes préparées	2 semaines	1-2 mois
Viandes préparées - paquet ouvert	3-5 jours	1-2 mois
Aliments fins		
Entrées, froides ou chaudes	3-4 jours	2-3 mois
Salades achetées ou préparées à la maison	3-5 jours	Ne pas congeler
Plateaux télé		
Gardez au congélateur jusqu'au moment de servir		3-4 mois
Oeufs		
Frais - dans la coquille	3-4 semaines	Ne pas congeler
Frais - hors de la coquille	2-4 jours	4 mois
Durs	1 semaine	Ne se congèlent pas bien
Substituts d'oeufs	10 jours	1 an
Paquet ouvert	3 jours	Ne pas congeler

Produits laitiers		
Lait	Vérifier la date de consommation recommandée	6 semaines
Lait - contenant ouvert	3 jours	
Fromage cottage	Vérifier la date de consommation recommandée	Ne se congèlent pas bien
Fromage cottage - contenant ouvert	3 jours	
Yogourt	Vérifier la date de consommation recommandée	1-2 mois
Yogourt - contenant ouvert	3 jours	
Fromage - à pâte molle	1 semaine	Ne se congèlent pas bien
Fromage - à pâte semi-molle	2-3 semaines	8 semaines
Fromage - à pâte ferme	5 semaines	3 mois
Fromage - à pâte dure	10 mois	Jusqu'à 1 an
Fondu	Plusieurs mois	3 mois
Fondu - contenant ouvert	3-4 semaines	Ne pas congeler
Beurre - salé	8 semaines	1 an
Beurre - non salé	8 semaines	3 mois
Beurre - contenant ouvert	3 semaines	Ne pas congeler
Mayonnaise commerciale		
(réfrigérer après ouverture)	2 mois	Ne pas congeler
Légumes		
Haricots verts ou haricots jaunes	5 jours	8 mois
Carottes	2 semaines	10-12 mois
Céleri	2 semaines	10-12 mois
Laitue à feuilles	3-7 jours	Ne pas congeler
Laitue iceberg	1-2 semaines	Ne pas congeler
Épinards	2-4 jours	10-12 mois
Courge d'été	1 semaine	10-12 mois
Courge d'hiver	2 semaines	10-12 mois
Tomates	Il n'est pas recommandé	2 mois