Bilan allergènes du lundi 2 juin 2025 au vendredi 6 juin 2025

CUISINE CENTRALE DE NIEUL SUR MER

MATERNELLE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 2 JUIN 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Melon Charentais	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Boulettes d'agneau à la sauce tomate	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Riz Bio aux champignons	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Saint Nectaire AOP	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Banane Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 2 JUIN 2025 - GOÛTER

GOUTER	Entremets au caramel	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pomme bicolore	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 JUIN 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Paupiette de volaille braisée	☒	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Haricots blancs	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc Bio et coulis de fruits exotiques	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 JUIN 2025 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

La liste des allergènes n'est donnée qu'à titre indicatif. Elle est établie en fonction des ingrédients indiqués dans la fiche technique et ne saurait remplacer la lecture des étiquettes de chacune des matières premières utilisées dans la fabrication.

MATERNELLE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

MERCREDI 4 JUIN 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Taboulé maison	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Jambon grill	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre Bio et haricots verts	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Livarot AOP	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Salade de fruits d'été	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 4 JUIN 2025 - GOÛTER

GOUTER	Barre de chocolat	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pain	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 JUIN 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Duo de saucissons	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓	✓	-
PLAT	Filet de poisson frais "selon arrivage"	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Pennes Bio	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Flan nappé au caramel	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 JUIN 2025 - GOÛTER

GOUTER	Lait chocolaté	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Madeleine	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :

La liste des allergènes n'est donnée qu'à titre indicatif. Elle est établie en fonction des ingrédients indiqués dans la fiche technique et ne saurait remplacer la lecture des étiquettes de chacune des matières premières utilisées dans la fabrication.

MATERNELLE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

VENDREDI 6 JUIN 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Concombre vinaigrette	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Tarte chèvre-épinards	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Beignet au chocolat	☐	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-

VENDREDI 6 JUIN 2025 - GOÛTER

GOUTER	Emmental Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

La liste des allergènes n'est donnée qu'à titre indicatif. Elle est établie en fonction des ingrédients indiqués dans la fiche technique et ne saurait remplacer la lecture des étiquettes de chacune des matières premières utilisées dans la fabrication.