## Bilan allergènes du lundi 21 juillet 2025 au vendredi 25 juillet 2025

# CUISINE CENTRALE DE NIEUL SUR MER

#### **ADULTE - NORMAL**

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
LUNDI 21 JUILLET 2025 - DÉJEUNER																
ENTREE	Betteraves Bio vinaigrette au Xérès	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>✓</b>	-	-	-	~	-
PLAT	Moussaka d'aubergines	<b>✓</b>	-	-	-	-	<b>✓</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-	~	-
FROMAGE ET LAITAGES		$\checkmark$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Brownies		-	-	-	-	<b>✓</b>	~	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-
MARDI 22 JUILLET 2025 - DÉJEUNER																
ENTREE	Sardines et beurre	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	~	-	-	-
PLAT	Sauté de boeuf au curry	<b>✓</b>	-	-	~	-	-	<b>~</b>	-	-	~	-	-	-	~	-
LEGUME	Nouilles		-	-	-	-	<b>✓</b>	<b>~</b>	-	-	-	~	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES		$\checkmark$		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-
DESSERT	Abricot Bio	$\checkmark$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 23 JUILLET 2025 - DÉJEUNER																
ENTREE	Carottes Bio râpées au Comté AOP	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	~	-	-	-	~	-
PLAT	Filet de poisson frais (selon arrivage)		-	-	-		-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-
LEGUME	Brocolis Bio		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES		$\checkmark$		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt aromatisé		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-

### **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.

### **ADULTE - NORMAL**

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
JEUDI 24 JUILLET 2025 - DÉJEUNER																
ENTREE	Dips de légumes sauce au fromage blanc au curry	$\checkmark$	-	-	-	-	-	~	-	-	<b>✓</b>	-	-	-	~	-
PLAT	Duo chipolatas et merguez	<b>✓</b>	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Frites Bio	<b>✓</b>	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Brie de Meaux AOP		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Nectarine blanche	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 25 JUILLET 2025 - DÉJEUNER																
ENTREE	Melon Charentais	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Spaghettis Bio à la Bolognaise Bio VBF	<b>✓</b>	-	-	<b>~</b>	-	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<b>✓</b>	-	-	-		-	-	-	-	<b>✓</b>	-	-	-	~	-
FROMAGE ET LAITAGES	Bûchette de chêvre		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Profiteroles		-	-	-	-	<b>~</b>	~	-	-	-	~	-	-	-	-

## **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.