

Bilan allergènes du lundi 15 septembre 2025 au vendredi 19 septembre 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 15 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Dips de légumes sauce cocktail	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Couscous (merguez et boulettes d'agneau)	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Cantal AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Raisin blanc	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER

GOUTER	Lait & céréales	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	-----------------	--------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

MARDI 16 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Rosette de Lyon	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Filet de hareng fumé	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Salade de farfalles	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Coco crumble	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
DESSERT	Yaourt nature Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 16 SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 17 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade verte aux pommes et Brie de Meaux AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Rôti de bœuf cuit VBF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Epi de maïs grillé	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Cake au citron	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

MERCREDI 17 SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER

GOUTER	Compote pomme / fraise	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Moelleux au citron	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de riz Bio Niçoise	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	✓	-
PLAT	Emincé de dinde aux champignons	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Carottes Vichy	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Bâtonnet glacé à la vanille	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER

GOUTER	Boudoirs	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Entremets à la vanille	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

VENREDI 19 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

ENTREE	Melon Charentais	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Gnocchis à la Romaine gratinés	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Bûchette de chèvre	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Poire Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 19 SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER

GOUTER	Confiture de fraise	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	---------------------	--------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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.