# Bilan allergènes du lundi 22 septembre 2025 au vendredi 26 septembre 2025

# CUISINE CENTRALE DE NIEUL SUR MER PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
LUNDI 22 SEPTI	EMBRE 2025 - DÉJEUNER															
ENTREE	Cake au jambon et olives	<b>✓</b>	-	-	-	-	~	~	-	-	-	~	-	-	-	-
PLAT	Poulet au curry et lait de coco		-	-	-	-	-	~	-	-	~	-	-	-	~	
LEGUME	Pennes Bio		-	-	-	-	~	~	-	-	-	-	-	-	-	
FROMAGE ET LAITAGES		<b>∀</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	lle flottante caramélisée	<b>✓</b>	-	-	-	<b>✓</b>	-	~	-	-	-	~	-	-	-	-
GOUTER	EMBRE 2025 - GOÛTER															
	Gaufre de Bruxelles au sucre  EMBRE 2025 - DÉJEUNER		-	-	-		<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	<b>✓</b>	-	<b>✓</b>	-	-
			-	-	-		-	-	-	-	- ·	-	-	-	-	-
MARDI 23 SEPT	EMBRE 2025 - DÉJEUNER		-	-	-	-	- -	-	-	-	- ·	-	-	- -	 ✓	-
MARDI 23 SEPT ENTREE	EMBRE 2025 - DÉJEUNER  Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique			-			-	- - -	- - -		- - -	- -	-	- - -	- -	
MARDI 23 SEPT ENTREE PLAT	EMBRE 2025 - DÉJEUNER  Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique  Sauté de porc Label Rouge au caramel	<b>∀</b>			- - - -		-	-			-	- - -	-	- - -	- - -	-
MARDI 23 SEPT ENTREE PLAT LEGUME FROMAGE ET	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique Sauté de porc Label Rouge au caramel Duo de haricots verts Bio et beurre à l'ail	<b>V</b>	- - - -	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			-		-	- - - - -	-		- - - -	- - -	- - -	-
MARDI 23 SEPT  ENTREE  PLAT  LEGUME  FROMAGE ET  LAITAGES  DESSERT	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique Sauté de porc Label Rouge au caramel Duo de haricots verts Bio et beurre à l'ail Tomme noire des Pyrénées	V V		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-		-		-			- - -	- - - -	-
MARDI 23 SEPT  ENTREE  PLAT  LEGUME  FROMAGE ET  LAITAGES  DESSERT	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique Sauté de porc Label Rouge au caramel Duo de haricots verts Bio et beurre à l'ail Tomme noire des Pyrénées Banane Bio	V V					-			- - - - -	-	- - - -		-		-

### **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.

#### PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
MERCREDI 24 S	SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER															
ENTREE	Onion rings		-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Burger végétarien	$\checkmark$	-	-	~	-	<b>~</b>	~	-	-	~	~	-	-	<b>✓</b>	<b>~</b>
LEGUME	Potatoes		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES		$\checkmark$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc aux fruits		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 24 S	SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER															
GOUTER	Cocktail de fruits au sirop  Madeleine Bio		-	-	-		<u>√</u>	-	-	-	-	~	-	-		
JEUDI 25 SEPTE	EMBRE 2025 - DÉJEUNER															
ENTREE	Rillettes du Mans	$\checkmark$	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-
PLAT	Paëlla au poisson et fruits de mer	$\checkmark$	~	<b>✓</b>	-		<b>~</b>	~	-	~	-	~	~	-	-	-
LEGUME		$\checkmark$	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Tomme de Savoie IGP	$\checkmark$	-		-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Poire Bio	$\checkmark$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 25 SEPTE	EMBRE 2025 - GOÛTER															
GOUTER	Banane au chocolat et Chantilly	$\checkmark$	-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
GOOTEN	Palmiers		-	-	-	-	<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.

#### PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
VENDREDI 26 SE	EPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER															
ENTREE	Salade verte aux raisins noirs	$\checkmark$	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-	<b>~</b>	-
PLAT	Bœuf VFB Bio Bourguignon	$\checkmark$	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	<b>✓</b>	-
LEGUME	Poêlée d'automne	<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES		$\checkmark$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Tarte bicolore aux raisins	$\checkmark$	-	-	-	-	<b>~</b>	~	-	-	-	~	-	-	-	-
VENDREDI 26 SE	EPTEMBRE 2025 - GOÛTER															
GOUTER	Barre 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.