

Bilan allergènes du lundi 5 janvier 2026 au vendredi 9 janvier 2026

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 5 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	BETTERAVES BIO AUX ECHALOTES	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Tagliatelles à la Carbonara	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Emmental Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Galette des rois frangipane	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

LUNDI 5 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Palmiers	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Crème dessert au caramel	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rosette de Lyon	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Steak de requin grillé	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Haricots verts Bio persillés	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt aromatisé Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Banane Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pain perdu	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette

MATERNELLE - NORMAL

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

MERCREDI 7 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Crème Dubarry	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
PLAT	Pizza mozzarella et champignons	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Brie de Meaux AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de pomme Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 7 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Entremets à la vanille	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Madeleine Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 8 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Semoule Bio sauce tomate	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Mousse au chocolat noir	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

JEUDI 8 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Salade de fruits frais	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Goûter Bn à la fraise	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette

MATERNELLE - NORMAL

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

VENDREDI 9 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Mâche au bleu d'Auvergne AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Cuisse de poulet rôtie au thym	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Frites bio maison	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Ananas Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Clémentines Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gâteau au chocolat fait maison	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette