

Bilan allergènes du lundi 12 janvier 2026 au vendredi 16 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 12 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade du pêcheur (hareng, pdt, SV et croûtons)	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	-
PLAT	Emincé de dinde au lait de coco	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Riz Bio pilaf	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Pont l'Evêque AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de pomme	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 12 JANVIER 2026 - GOÛTER

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

MARDI 13 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Dips de légumes sauce cocktail	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Quiche aux poireaux	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Camembert Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Clémentines Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pomme jaune Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAIN DE MIE ET CONFITURE	<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 14 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Pâté de campagne à l'Ancienne	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Blanquette de veau à l'Ancienne	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Carottes Bio aux champignons	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Galette des rois frangipane	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MERCREDI 14 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Fromage blanc CDF et biscuit	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
--------	------------------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

JEUDI 15 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de lentilles aux œufs	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Filet de colin en papillote MSC Pêche durable	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-
LEGUME	Epinards Bio à la crème	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Ile flottante caramélisée	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 15 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau moussoux à la banane	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Kiwi Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 16 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Potage à la tomate	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Croque Monsieur maison	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade de feuille de chêne blonde	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Yaourt brassé aux fruits mixés Bio	<input 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 16 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Donut au sucre	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
	Clémentine	<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