

Bilan allergènes du lundi 1 juin 2026 au vendredi 5 juin 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 1 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Panzanella	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
PLAT	Boulettes d'agneau à la sauce tomate	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Riz Bio aux champignons	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Saint Nectaire AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Banane Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 1 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Entremets au caramel	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	----------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

MARDI 2 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Paupiette de volaille braisée	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Haricots blancs	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc Bio et coulis de fruits exotiques	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 2 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	<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 3 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Taboulé maison	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Jambon grillé	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre Bio et haricots verts	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Livarot AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Salade de fruits d'été	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 3 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Barre de chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-

JEUDI 4 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Duo de saucissons	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓	-	-
PLAT	Filet de poisson frais "selon arrivage"	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Tortis tricolores	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Flan à la vanille Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 4 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Madeleine	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
--------	-----------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VENDREDI 5 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Concombre vinaigrette	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Tarte chèvre-épinards	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Beignet au chocolat	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

VENREDI 5 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Emmental Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<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