

Bilan allergènes du lundi 16 mars 2026 au vendredi 20 mars 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 16 MARS 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Dips de légumes sauce aïoli	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
PLAT	Boulettes de boeuf à la sauce tomate	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-
LEGUME	Semoule Bio sauce tomate	☒	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Emmental Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Banane Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 16 MARS 2026 - GOÛTER

GOUTER	Lait & céréales	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 MARS 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade taboulé oriental aux raisins	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Hachis Parmentier de carotte Bio au poulet	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
DESSERT	Yaourt Bio à l'abricot	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 MARS 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain et pâte à tartiner	☒	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	-------------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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 18 MARS 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Mâche à l'emmental Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Tortillas aux pommes de terre, poivrons et tomate	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Piperade	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Corn flakes	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 18 MARS 2026 - GOÛTER

GOUTER	Crème dessert à la vanille	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Madeleine	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 19 MARS 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rillettes de porc & cornichon	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Filet de poisson frais (selon arrivage)	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Haricots verts Bio persillés	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Comté AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme jaune Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 MARS 2026 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat	☒	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Orange	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 20 MARS 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Crème de petits pois Bio	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Gratin de pâtes au confit de canard	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Tarte pommes et rhubarbe	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENDREDI 20 MARS 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Confiture	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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