

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

Bilan allergènes du lundi 8 juin 2026 au vendredi 12 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 8 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade dorée	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	SAUTE DE DINDE BIO AU JUS	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Riz Bio créole	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Gâteau à l'ananas	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

LUNDI 8 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Compote de pomme Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	----------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

MARDI 9 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade piémontaise fraîche au jambon	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Poisson pané MSC pêche durable et quartier de citron	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Blé Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Bâtonnet glacé au chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

MARDI 9 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Emmental Bio	<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 10 JUN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Radis beurre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Rôti de porc	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Tomates à la Provençale	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Tomme de Savoie IGP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fraises Bio à la Chantilly	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 10 JUN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau au yaourt aux pommes	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 11 JUN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de lentilles aux échalotes	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Quiche au fromage	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pastèque	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 11 JUN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Lait & céréales	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

VENREDI 12 JUN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rillette de sardines	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
PLAT	Sauté de bœuf BIO à la provençale	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Carottes Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Mimolette	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Nectarine jaune	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 12 JUN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Liégeois vanille	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Biscuits cuillère	<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 allergènes, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette

Bilan allergènes du lundi 15 juin 2026 au vendredi 19 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 15 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de maïs au comté	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Pennes Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Carbonara	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
DESSERT	Nectarine	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 15 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Cocktail de fruits au sirop	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 16 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomates au Pesto	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Haut de cuisse de poulet grillé	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Ratatouille Niçoise	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Camembert Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pot glacé vanille / chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 16 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Brioche perdue	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Pomme jaune Bio	<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 17 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade composée aux asperges	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Wrap à la mexicaine	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Chips	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pastèque	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 17 JUIN 2026 - GOÛTER

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

JEUDI 18 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Dips de légumes sauce cocktail	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Cordon bleu	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Petit-pois & carottes	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Bûchette de chèvre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pêche plate	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 18 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Fromage blanc aux fruits	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sablés de Retz	<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 19 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Melon et jambon sec	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Moules à la crème	<input checked="" type="checkbox"/>	-	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Frites bio maison	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt nature au lait entier Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 19 JUIN 2026 - GOÛTER

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