

Bilan allergènes du lundi 2 février 2026 au vendredi 6 février 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 2 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade dorée Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Sauté de porc aux olives	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Carottes Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Crêpe au sucre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

LUNDI 2 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

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

MARDI 3 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Potage aux épinards Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Nuggets de volaille	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-
LEGUME	Jardinière de légumes	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Saint Nectaire AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Clémentines Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pomme jaune Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gâteau des îles	<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 4 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Coleslaw Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Galette de sarrasin au chèvre et miel	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Bâtonnet glacé à la vanille	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

MERCREDI 4 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

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

JEUDI 5 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de lentilles vertes du Puy	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Filet de poisson frais (selon arrivage) au beurre blanc	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots verts Bio sautés à l'ail et au persil	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Camembert Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Clémentines Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Crème dessert à la vanille	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Galettes Saint Michel	<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 6 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Panzanella	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
PLAT	Carbonara	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Spaghettis Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
DESSERT	Compote de pommes Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 6 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain et pâte à tartiner	<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

Bilan allergènes du lundi 9 février 2026 au vendredi 13 février 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 9 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rillettes de porc & cornichon	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Poisson pané MSC pêche durable et quartier de citron	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Flan de poireaux Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Poire Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 9 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

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

MARDI 10 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Velouté de butternut Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Omelette Bio au fromage Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 10 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Vache Picon	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

MERCREDI 11 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tartelette à la tomate	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
PLAT	Escalope de dinde au jus	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Gratin de chou-fleur Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Cantal AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Cake au citron Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MERCREDI 11 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Biscuits cuillère	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Crème dessert vanille bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Dips de légumes Bio sauce aioli	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
PLAT	Boulettes d'agneau au thym	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
LEGUME	Riz Bio sauce tomate	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Munster AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme jaune Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Confiture de fraise	<input 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

MATERNELLE - NORMAL

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

VENDREDI 13 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade verte Bio au Comté AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Jambonneau sauce moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Potatoes	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Crème dessert chocolat Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 FÉVRIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Madeleine Bio	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Yaourt nature sucré 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