

Bilan allergènes du lundi 5 janvier 2026 au vendredi 9 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 5 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	BETTERAVES BIO AUX ECHALOTES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Tagliatelles à la Carbonara	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Emmental Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Galette des rois frangipane	☐	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

LUNDI 5 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Palmiers	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Crème dessert au caramel	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rosette de Lyon	☒	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Steak de requin grillé	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Haricots verts Bio persillés	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt aromatisé Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Banane Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pain perdu	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 7 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Crème Dubarry	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
PLAT	Pizza mozzarella et champignons	☒	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Brie de Meaux AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de pomme Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 7 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Entremets à la vanille	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Madeleine Bio	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 8 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez	☒	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Semoule Bio sauce tomate	☒	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Mousse au chocolat noir	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

JEUDI 8 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Salade de fruits frais	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Goûter Bn à la fraise	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 9 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Mâche au bleu d'Auvergne AOP	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Cuisse de poulet rôtie au thym	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Frites bio maison	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Ananas Bio	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 9 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Clémentines Bio	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gâteau au chocolat fait maison	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 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)	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	-
PLAT	Emincé de dinde au lait de coco	☒	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Riz Bio pilaf	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Pont l'Evêque AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de pomme	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 12 JANVIER 2026 - GOÛTER

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

MARDI 13 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Dips de légumes sauce cocktail	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Quiche aux poireaux	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Camembert Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Clémentines Bio	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pomme jaune Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAIN DE MIE ET 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

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	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Blanquette de veau à l'Ancienne	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Carottes Bio aux champignons	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Galette des rois frangipane	☐	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MERCREDI 14 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Fromage blanc CDF et biscuit	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
--------	------------------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

JEUDI 15 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de lentilles aux œufs	☒	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Filet de colin en papillote MSC Pêche durable	☒	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-
LEGUME	Epinards Bio à la crème	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Ile flottante caramélisée	☒	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 15 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau moussoux à la banane	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Kiwi Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 16 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Potage à la tomate	☒	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Croque Monsieur maison	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade de feuille de chêne blonde	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Yaourt brassé aux fruits mixés Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 16 JANVIER 2026 - GOÛTER

GOUTER	Donut au sucre	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
	Clémentine	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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