

Bilan allergènes du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 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 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de mâche	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Gratin de riz aux légumes et lardons	☒	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Milkshake à la grenadine	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 12 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Fromage blanc Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	-------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

MARDI 13 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Taboulé aux graines de lin	☒	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Filet de saumon à l'aneth	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Duo de choux Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Quartiers de pomme à la crème d'amande	☒	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 13 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Crème dessert chocolat Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	----------------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

MERCREDI 14 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Sardine à l'huile	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
PLAT	Bœuf VFB Bio Bourguignon	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Epinards Bio à la béchamel	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Bûchette de chèvre	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt au granola	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Entremets à la pistache	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	-------------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Barquettes d'endives au houmous	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Spaghetti Bio bolognaise de lentilles	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
DESSERT	Pudding de graines de chia et ananas	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Riz au lait	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	-------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de légumes d'automne à l'huile d'olive (céleri, carottes, fenouil et salade verte)	☒	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Filet de poulet aux agrumes	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Semoule Bio	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Emmental Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Salade de fruits exotiques	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau à l'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.