

Bilan allergènes du **lundi 19 octobre 2026** au **vendredi 23 octobre 2026**

CUISINE CENTRALE DE NIEUL SUR MER

ADULTE - NORMAL

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

LUNDI 19 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carotte rapées vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Spaghettis Bio à la Carbonara	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme jaune Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 20 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Potage Bio aux poireaux et pommes de terre	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Chipolatas grillées	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Tomme noire des Pyrénées	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Banane au chocolat	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 21 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	SALADE VERTE BIO ET BETTERAVES BIO AU MAÏS	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Escalope de dinde milanaise	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
LEGUME	Semoule Bio sauce tomate	☑	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Pont l'Evêque AOP	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote pomme / 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.

ADULTE - NORMAL

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

JEUDI 22 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Duo de saucissons	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓	-	-
PLAT	Filet de poisson frais "selon arrivage"	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Flan à la carotte	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt nature sucré Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 23 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Panzanella	☑	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
PLAT	Hachis Parmentier (purée Bio)	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Salade verte	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Gâteau coco	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.