

Bilan allergènes du lundi 22 juin 2026 au vendredi 26 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 22 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade du pêcheur (Colin, croutons et oignon rouge)	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
PLAT	Bœuf VFB Bio Bourguignon	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Carottes Bio persillées	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 22 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Entremets au caramel	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Madeleine	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 23 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de pastèque et fromage de brebis à la menthe	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
PLAT	Pissaladière	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Bleu d'Auvergne AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Cône vanille / 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

MARDI 23 JUIIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Cocktail de fruits au sirop	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Goûter Bn à la fraise	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 24 JUIIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	BETTERAVES BIO AUX ECHALOTES	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Escalope de dinde milanaise	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
LEGUME	Macaronis bio au beurre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Nectarine jaune	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 24 JUIIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	PAIN AU CHOCOLAT	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
--------	------------------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

JEUDI 25 JUIIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Œuf Bio mimosa	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Filet de poisson frais (selon arrivage)	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Gratin de courgettes Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Tomme de Savoie IGP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Salade de fruits d'été	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 25 JUIIN 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 26 JUIN 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Radis beurre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Saucisse de Toulouse grillée	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Lentilles Bio au jus	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Tarte aux pommes Normande	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENREDI 26 JUIN 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Confiture de fraise	<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.