

## Bilan allergènes\* du Lundi 02 Mars 2026 au Vendredi 10 Avril 2026.

Bilan allergènes :\* # SCOLAIRE

Date de création : 22/12/2025

Nom de la prestation :Primaire

Famille Recette	Nom recette	Informations Incomplète Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
<i>Constantes du 02 Mars au 27 Mars 2026</i>																
ENTREE	HARICOT VERT VINAIGRETTE ENTREE											Moutarde				Sulfite
ENTREE	CREPE AU FROMAGE (ENTREE)						Gluten	Lait				Oeuf				
VIANDE	POISSON PANE						Gluten					Poisson				
VIANDE	TARTE AUX POIREAUX PLAT						Gluten	Lait				Oeuf				
GARNITURE	CAROTTE RONDELLE	Sans allergènes														
GARNITURE	POMMES VAPEUR	Sans allergènes														
<i>Lundi 02 Mars 2026</i>																
ENTREE	CAROTTE RAPEE A L'ORANGE											Moutarde				Sulfite
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES			Celeri				Lait								
VIANDE	NUGGETS DE POIS CHICHES BIO						Gluten									
VIANDE	FEUILLETE CHEVRE PLAT						Gluten	Lait				Oeuf				
GARNITURE BIO	HARICOT VERT BIO	Sans allergènes														
GARNITURE	POMMES RISSOLEES	Sans allergènes														
LAITAGE	FROMAGE BUCHETTE							Lait								
LAITAGE	YAOURT SUCRE							Lait								
DESSERT	ENTREMETS VANILLE DU CHEF							Lait								Soja
DESSERT	MADELEINE						Gluten					Oeuf				

*Mardi 03 Mars 2026*

ENTREE BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO			Moutarde		Sulfite
ENTREE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	Celeri		Moutarde	Oeuf	Sulfite
VIANDE	TIMBALE DE BLE AUX PETITS POIS		Gluten	Lait		
VIANDE	JAMBON BLANC*	Sans allergènes				
GARNITURE	BLE		Gluten			
GARNITURE	JULIENNE DE LEGUMES	Celeri				
LAITAGE	MIMOLETTE A LA COUPE		Lait			
LAITAGE	FONDU PRESIDENT		Lait		Oeuf	
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes				
LAITAGE	YAOURT AROMATISE		Lait			

*Mercredi 04 Mars 2026*

ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes				
ENTREE	POTAGE A LA CAROTTE	Sans allergènes				
VIANDE	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE	Celeri	Gluten			Soja
VIANDE	FALAFELS BIO EN SAUCE	Celeri			Sésame	
GARNITURE	SEMOULE		Gluten			
GARNITURE	MELANGE DE LEGUME ORIENTAL	Celeri				
LAITAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES		Lait			
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE		Lait			
DESSERT	ILE FLOTTANTE		Lait		Oeuf	Soja
DESSERT	COUPELLE S/S POMME BANANE	Sans allergènes				

Jeudi 05 Mars 2026

ENTREE	CHOU BLANC VINAIGRETTE				Moutarde	Sulfite
ENTREE	SALADE DE BOULGOUR		Gluten		Moutarde	Sulfite
VIANDE	ROTI DE PORC SAUCE AU NEUFCHATEL AOP	Celeri	Gluten	Lait	Oeuf	Sulfite
VIANDE	BOULETTE VEGETALE SAUCE AU NEUFCHATEL AOP			Lait		Soja
GARNITURE	TORTIS		Gluten			
GARNITURE	EPINARDS		Gluten	Lait		
LAITAGE BIO	YAOURT SUCRE BIO			Lait		
LAITAGE	CAMEMBERT			Lait		
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU YAOURT		Gluten	Lait	Oeuf	
LAITAGE	GELIFIE CHOCOLAT			Lait		

Vendredi 06 Mars 2026

ENTREE	RAITA DE CONCOMBRES ET RADIS			Lait			
ENTREE	BEIGNET D OIGNONS		Gluten				
VIANDE	CŒUR DE COLIN SAUCE MASSALA		Gluten	Lait	Lupin	Moutarde	Poisson
VIANDE	EMINCE DE POULET KORMA	Celeri	Fruits à coques	Gluten	Lait		Oeuf
GARNITURE	CAROTTES ET POMMES DE TERRE RONDELLES A L'INDIENNE	Celeri				Moutarde	Sulfite
GARNITURE	RIZ GARNITURE	Sans allergènes					
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE			Lait			
LAITAGE BIO	PETIT FRUITE BIO			Lait			
DESSERT	ANANAS AU SIROP	Sans allergènes					
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes					



Mercredi 11 Mars 2026

ENTREE	SALADE DE POMME DE TERRE MAIS CONCOMBRE PERSIL				Moutarde		Sulfite
ENTREE	TERRINE BASQUE			Lait			
VIANDE BIO	PARMENTIER D'EDO BIO (PLAT COMPLET VEGETARIEN)	Celeri	Gluten	Lait	Lupin	Moutarde	Sulfite
VIANDE	CORDON BLEU A LA VOLAILLE		Gluten	Lait			
GARNITURE	PUREEE			Lait			
GARNITURE BIO	CAROTTE BIO GARNITURE	Sans allergènes					
LAITAGE	MIMOLETTE A LA COUPE			Lait			
LAITAGE	FONDU PRESIDENT			Lait		Oeuf	
DESSERT	DONUT SUCRE		Gluten	Lait			Soja
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes					

Jeudi 12 Mars 2026

ENTREE	SALADE COLESLAW				Moutarde	Oeuf	Sulfite
ENTREE	SALADE DE BLE ESTIVALE		Gluten		Moutarde		Sulfite
VIANDE	CŒUR DE COLIN CREME DE PERSIL	Celeri	Gluten	Lait		Poisson	Sulfite
VIANDE	GOUJONS DE POULET PANES		Gluten				
GARNITURE	CHOU FLEUR BECHAMEL		Gluten	Lait			
GARNITURE	BOULGOUR		Gluten				
LAITAGE	CAMEMBERT			Lait			
LAITAGE	FROMY			Lait			
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes					
DESSERT	COUPELLE S/S POMME BANANE	Sans allergènes					



*Mardi 17 Mars 2026*

ENTREE BIO	CRUDITES BIO				Moutarde		Sulfite
ENTREE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE				Moutarde		Sulfite
VIANDE BIO	LASAGNE A LA BOLOGNAISE BIO	Celeri	Gluten	Lait	Oeuf		Soja
VIANDE	COEUR DE COLIN SAUCE ANDALOUSE	Celeri	Gluten	Lait		Poisson	Sulfite
GARNITURE	HARICOT BEURRE	Sans allergènes					
GARNITURE	BLE		Gluten				
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRE DE LA FERME DE LA PORTE DE FER			Lait			
LAITAGE	FONDU PRESIDENT			Lait		Oeuf	
LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ			Lait			

*Mercredi 18 Mars 2026*

ENTREE	GUACAMOLE A TARTINER	Sans allergènes					
ENTREE	SALADE MEXICAINE				Moutarde		Sulfite
VIANDE	EMINCE DE VOLAILLE FACON FAJITAS	Celeri	Gluten	Lait	Oeuf	Sésame	Sulfite
VIANDE	GARNITURE FAJITAS SANS VIANDE		Gluten			Sésame	
GARNITURE	RIZ BIO	Celeri					
GARNITURE	TORTILLA DE BLE		Gluten				
LAITAGE	CARRE DE L'EST			Lait			
LAITAGE	YAOURT SUCRE			Lait			
DESSERT	GATEAU DU CHEF ANANAS		Gluten	Lait		Oeuf	
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes					

Jeudi 19 Mars 2026

ENTREE	POMME DE TERRE MIMOSA ENTREE				Moutarde	Oeuf	Sulfite
ENTREE	BETTERAVE AUX NOIX		Fruits à coques		Moutarde		Sulfite
VIANDE	FLAN DE LEGUMES DU CHEF (PLAT)	Celeri		Lait		Oeuf	
VIANDE	BEIGNET DE CALAMAR		Gluten		Mollusque		Poisson
GARNITURE	EPINARDS BECHAMEL		Gluten	Lait			
GARNITURE	COQUILLETTTE		Gluten				
LAITAGE	YAOURT SUCRE			Lait			
LAITAGE	CAMEMBERT			Lait			
DESSERT	MADELEINE		Gluten			Oeuf	
DESSERT BIO	PUREE DE POMME BIO	Sans allergènes					

Vendredi 20 Mars 2026

ENTREE	PATE DE FOIE* LOCAL			Lait			
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes					
VIANDE	MOULE A LA CREME	Celeri	Gluten	Lait	Mollusque	Poisson	Sulfite
VIANDE	JAMBON BLANC*	Sans allergènes					
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10	Sans allergènes					
GARNITURE	BROCOLIS	Sans allergènes					
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE			Lait			
LAITAGE BIO	VACHE QUI RIT BIO			Lait			
DESSERT	GATEAU DU CHEF AUX PEPITES DE CHOCOLAT		Gluten	Lait		Oeuf	
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes					



*Mercredi 25 Mars 2026*

ENTREE	TERRINE DE CAMPAGNE * LOCALE		Gluten	Lait		Oeuf		Soja
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes						
VIANDE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE DIJONNAISE		Celeri	Gluten	Lait	Moutarde	Oeuf	Soja Sulfite
VIANDE	GALETTE VEGETALE LEGUMES MOZZA			Gluten	Lait		Oeuf	
GARNITURE	PETIT POIS	Sans allergènes						
GARNITURE	TORTIS			Gluten				
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE				Lait			
LAITAGE BIO	PETIT FRUITE BIO				Lait			
LAITAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT				Lait			
DESSERT	COUPELLE S/S POMME BANANE	Sans allergènes						

*Jeudi 26 Mars 2026*

ENTREE	MACEODOINE MAYONNAISE ENTREE				Moutarde	Oeuf		Sulfite
ENTREE	CHOU BLANC MIMOLETTE			Lait		Moutarde		Sulfite
VIANDE	SAUTE DE BŒUF NORMAND HERBAGER	Celeri	Gluten	Lait				Sulfite
VIANDE	FALAFELS BIO EN SAUCE	Celeri					Sésame	
GARNITURE	PUREE			Lait				
GARNITURE	TRIO DE LEGUMES	Sans allergènes						
DESSERT	YAOURT EQUITABLE AROMATISE FRAMBOISE FERME DU VIEUX PUIT			Lait				
LAITAGE	PETIT MOULE AIL FINES HERBES			Lait				
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes						

*Vendredi 27 Mars 2026*

ENTREE	SALADE DE SEMOULE CAROTTES RAPEES ET MAIS		Gluten			Moutarde		Sulfite
ENTREE	CHOU ROUGE A L'ORANGE					Moutarde		Sulfite
VIANDE	CŒUR DE COLIN A LA CREME	Celeri	Gluten	Lait			Poisson	sulfite
VIANDE	AILERONS DE POULET TEX MEX		Gluten					
GARNITURE	MELANGE DE LEGUME ORIENTAL	Celeri						
GARNITURE	RIZ GARNITURE	Sans allergènes						
LAITAGE	GOUDA			Lait				
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE			Lait				
LAITAGE BIO	YAOURT AROMATISE VANILLE BIO			Lait				
DESSERT	MADELEINE MARBRE AU CHOCOLAT		Gluten	Lait			Oeuf	



*Mercredi 01 Avril 2026*

ENTREE	SALADE AUX TROIS LEGUMES				Moutarde		Sulfite
ENTREE	SALADE DE RIZ				Moutarde	Oeuf	Sulfite
VIANDE	CŒUR DE COLIN A L'ANETH	Celeri	Gluten	Lait		Poisson	Sulfite
VIANDE	QUENELLES LYONNAISE SAUCE TOMATE	Celeri	Gluten	Lait		Oeuf	
GARNITURE BIO	COURGETTE BIO	Sans allergènes					
GARNITURE	BOULGOUR		Gluten				
LAITAGE	CAMEMBERT			Lait			
LAITAGE	FROMY			Lait			
DESSERT	FLAN		Gluten	Lait		Oeuf	
LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ			Lait			

*Jeudi 02 Avril 2026*

ENTREE	TERRINE DE CAMPAGNE * LOCALE			Lait			
ENTREE	LENTILLE VINAIGRETTE ENTREE	Celeri			Moutarde		Sulfite
VIANDE	ROTI DE PORC ORLOFF*	Celeri	Gluten	Lait	Lupin	Moutarde	Soja Sulfite
VIANDE	ROTI DE BOEUF	Sans allergènes					
VIANDE	STEAK VEGETAL		Gluten				
GARNITURE	PUREE DE CAROTTE			Lait			Sulfite
GARNITURE	POMMES RISSOLEES	Sans allergènes					
LAITAGE BIO	MEULE DE BRAY BIO			Lait			
LAITAGE	YAOURT SUCRE			Lait			
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT		Gluten	Lait		Oeuf	
DESSERT	PECHE AU SIROP	Sans allergènes					



LAITAGE	FONDU PRESIDENT		Lait	Oeuf
DESSERT	GATEAU DU CHEF A LA BANANE		Gluten	Lait
DESSERT	COUPELLE POMME ABRICOT	Sans allergènes		Oeuf
<b>Jeudi 09 Avril 2026</b>				
ENTREE	SALADE DE CHOU CHINOIS			Moutarde
ENTREE	BOUILLON THAI	Celeri	Gluten	Soja
VIANDE	EMINCE DE POULET THAI	Celeri	Gluten	Lupin
VIANDE	NEMS DE LEGUMES	Céleri	Gluten	Soja
GARNITURE BIO	RIZ BIO	Sans allergènes		Sulfite
GARNITURE	JULIENNE DE LEGUMES	Celeri		
LAITAGE	CAMEMBERT		Lait	
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE		Lait	
DESSERT	DUO ANANAS ET MANGUE	Sans allergènes		
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes		
<b>Vendredi 10 Avril 2026</b>				
ENTREE	SALADE DE BLE PROVENCAL		Gluten	Moutarde
ENTREE BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO			Sulfite
VIANDE	PASTA E LENTICCHIE	Celeri	Gluten	
VIANDE	NUGGETS DE POISSON		Gluten	Poisson
GARNITURE	CAROTTE BOULANGERE	Celeri	Gluten	Lait
GARNITURE	TORTIS		Gluten	
LAITAGE	PONT L EVEQUE AOP		Lait	
LAITAGE	PAVE DEMI SEL		Lait	
DESSERT BIO	PUREE DE POMME BIO	Sans allergènes		
LAITAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT		Lait	

Cette information concerne les 14 principaux allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7.11.2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits et suivant nos fiches recettes. La composition des produits peut faire l'objet de modifications et, le cas échéant, cette information sera mise à jour. En dehors de la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres allergènes sous forme de trace qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs, ou lors de leur utilisation sur notre cuisine centrale.

\*