Bilan allergènes* du Lundi 02 Novembre 2026 au Vendredi 31 Décembre 2026.

Bilan allergènes :* # SCOLAIRE **Date de création : 07/08/2026**

Nom de la prestation :Primaire

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Constantes du 02 Novembre au 13 Novembre 2026																	
ENTREE	BETTERAVE VINAIGRETTE											Moutarde					Sulfite
ENTREE	POMME DE TERRE VINAIGRETTE ENTREE											Moutarde					Sulfite
VIANDE	HACHE DE VEAU							Gluten								Soja	
VIANDE	OMELETTE								Lait				Oeuf				
GARNITURE	HARICOT VERT ASSAISSONNE		Sans allergènes														
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10		Sans allergènes														
Lundi 02 Novembre 2026																	
ENTREE BIO	CRUDITES BIO MAYONNAISE											Moutarde	Oeuf				Sulfite
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES				Celeri				Lait								
GARNITURE	RIZ CANTONNAIS				Celeri			Gluten	Lait				Œuf				
VIANDE BIO	NUGGETS DE POIS CHICHES BIO							Gluten									
GARNITURE BIO	CHOU FLEUR BIO BECHAMEL							Gluten	Lait								
GARNITURE	RIZ COMPLET		Sans allergènes														
LAITAGE BIO	EMMENTAL BIO								Lait								
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE								Lait								
DESSERT BIO	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO								Lait							Soja	
DESSERT	YAOURT AROMATISÉ								Lait								

Mardi 03 Novembre 2026											
ENTREE	POTAGE A LA TOMATE				Gluten				Oeuf		
ENTREE	SALADE MEXICAINE							Moutarde			Sulfite
VIANDE	ROTI DE PORC LOCAL *	Sans allergènes									
VIANDE	BOULETTES VEGETALES A L'INDIENNE		Celeri		Gluten	Lait		Moutarde	Oeuf	Soja	Sulfite
GARNITURE	MELANGE DE LEGUME ORIENTAL		Celeri								
GARNITURE	SEMOULE				Gluten						
LAITAGE BIO	YAOURT SUCRE BIO					Lait					
LAITAGE	PAVE DEMI SEL					Lait					
DESSERT	MADELEINE				Gluten				Oeuf		
DESSERT BIO	PUREE DE POMME BIO	Sans allergènes									
Mercredi 04 Novembre 2026											
ENTREE	SALADE DE BOULGOUR POIS CHICHES BETTERAVE				Gluten			Moutarde			Sulfite
ENTREE	SALADE AUX TROIS LEGUMES							Moutarde			Sulfite
VIANDE	EMINCE DE POULET AU PAPRIKA		Celeri		Gluten	Lait					
VIANDE	QUENELLES LYONNAISE SAUCE TOMATE		Celeri		Gluten	Lait			Oeuf		
GARNITURE	POMMES VAPEUR	Sans allergènes									
GARNITURE	BATONNIERE DE LEGUMES A LA CREME		Celeri			Lait					
LAITAGE	PETIT SUISSE SUCRE					Lait					
LAITAGE BIO	CAMEMBERT BIO					Lait					
DESSERT	TRANCHE DE QUATRE QUART				Gluten				Oeuf		
DESSERT	ENTREMETS VANILLE DU CHEF					Lait					Soja

Jeudi 05 Novembre 2026											
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes									
ENTREE	SALADE DE RIZ							Moutarde	Oeuf		Sulfite
VIANDE	GOUJONS DE POULET PANES			Gluten							
VIANDE	FEUILLETE DE SAUMON PLAT			Gluten	Lait				Oeuf	Poisson	
GARNITURE	TORTIS			Gluten							
GARNITURE BIO	CAROTTE BIO GARNITURE	Sans allergènes									
LAITAGE	FONDU PRESIDENT				Lait				Oeuf		
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE				Lait						
DESSERT	ANANAS FRAIS	Sans allergènes									
DESSERT	COUPELLE POMME POIRE	Sans allergènes									
Vendredi 06 Novembre 2026											
ENTREE	PATE DE FOIE* LOCAL				Lait						
ENTREE BIO	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE							Moutarde			Sulfite
VIANDE	FLAN AU THON DU CHEF			Gluten	Lait				Oeuf	Poisson	Soja
VIANDE	CORDON BLEU A LA VOLAILLE			Gluten	Lait						
GARNITURE	BLE A LA TOMATE		Celeri	Gluten							
GARNITURE	EPINARDS			Gluten	Lait						
LAITAGE	CARRE DE L'EST				Lait						
LAITAGE	YAOURT SUCRE				Lait						
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU CITRON			Gluten	Lait				Oeuf		Sulfite
DESSERT	FLAN NAPPE CARAMEL				Lait						

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 9 Novembre 2026																	
ENTREE	CHOU BLANC VINAIGRETTE											Moutarde					Sulfite
ENTREE	LENTILLE VINAIGRETTE ENTREE				Celeri							Moutarde					Sulfite
VIANDE	COQUILLETTE DE VOLAILLE AU PISTOU (PLAT COMPLET)							Gluten									
VIANDE BIO	COQUILLETTE A L'EDO SAUCE TOMATE BIO				Celeri			Gluten		Lupin		Moutarde					Sulfite
GARNITURE	COQUILLETTE							Gluten									
GARNITURE	CAROTTE RONDELLE		Sans allergènes														
LAITAGE BIO	PETIT FRUITE BIO								Lait								
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE								Lait								
DESSERT	GELIFIE CHOCOLAT								Lait								
DESSERT	FRUIT		Sans allergènes														
Mardi 10 Novembre 2026																	
ENTREE	POTAGE A LA CAROTTE		Sans allergènes														
ENTREE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE											Moutarde					Sulfite
VIANDE	FLAN D'EPINARD AU FROMAGE PLAT VEGETARIEN							Gluten	Lait				Oeuf				
VIANDE	LENTILLES AUX LEGUMES PROVENCAUX				Celeri												
GARNITURE	CHOU FLEUR BECHAMEL				Celeri				Lait								
GARNITURE	RIZ COMPLET		Sans allergènes														
LAITAGE	CAMEMBERT								Lait								
LAITAGE	TARTARE AUX NOIX						Fruits à coque		Lait								
LAITAGE BIO	YAOURT AROMATISÉ BIO								Lait								
DESSERT	POMME CUITE DANS SA PEAU																Sulfite

Jeudi 12 Novembre 2026											
ENTREE	SALADE DE SEMOULE CAROTTES RAPEES ET MAIS					Gluten			Moutarde		Sulfite
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES		Celeri				Lait				
VIANDE	ACCRAS DE MORUE			Crsutacé		Gluten	Lait	Mollusque		Œuf Poisson	
VIANDE	JAMBON BLANC*	Sans allergènes									
GARNITURE	BUTTERNUT ET POMME DE TERRE	Sans allergènes									
GARNITURE	BLE AUX PETITS LEGUMES		Celeri			Gluten					
LAITAGE	EDAM						Lait				
LAITAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES						Lait				
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes									
DESSERT	CREME DESSERT VANILLE						Lait				
Vendredi 13 Novembre 2026											
ENTREE BIO	SALADE VERTE BIO		Celeri								
ENTREE	SALADE DE BLE AU SURIMI			Crustacé		Gluten	Lupin		Moutarde	Oeuf Poisson	Sulfite
VIANDE	TARTIFLETTE*					Gluten	Lait				Sulfite
VIANDE	TARTIFLETTE SANS VIANDE					Gluten	Lait				Sulfite
GARNITURE	POMMES VAPEUR	Sans allergènes									
GARNITURE	BROCOLIS	Sans allergènes									
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE						Lait				
DESSERT	COMPOTE POMME EGALIM	Sans allergénes									
DESSERT	MADELEINE					Gluten				Oeuf	

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Constantes du 16 Novembre au 27 Novembre 2026																	
ENTREE	MACEDOINE MAYONNAISE ENTREE											Moutarde	Oeuf				Sulfite
ENTREE	LENTILLE VINAIGRETTE ENTREE				Celeri							Moutarde					Sulfite
VIANDE	POISSON PANE							Gluten	Lait				Oeuf	Poisson			
VIANDE	CREPE JAMBON EMMENTAL*				Celeri			Gluten	Lait				Oeuf				
GARNITURE	CAROTTE RONDELLE		Sans allergènes														
GARNITURE	POMMES VAPEUR		Sans allergènes														
Lundi 16 Novembre 2026																	
ENTREE	TERRINE DE CAMPAGNE * LOCALE								Lait								
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES				Celeri				Lait								
VIANDE	NUGGETS DE BLE				Celeri			Gluten									
VIANDE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MOUTARDE				Celeri			Gluten	Lait		Moutarde						Sulfite
GARNITURE BIO	HARICOT VERT BIO		Sans allergènes														
GARNITURE	PENNE							Gluten									
LAITAGE	CAMEMBERT								Lait								
LAITAGE	YAOURT SUCRE								Lait								
DESSERT	FRUIT		Sans allergènes														
DESSERT	CREPE FOURRÉE CHOCOLAT						Fruits à coques	Gluten	Lait				Oeuf			Soja	

Mardi 17 Novembre 2026								
ENTREE	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE						Moutarde	Sulfite
ENTREE	MOUSSE DE PETITS POIS	Sans allergènes						
VIANDE	BRANDADE DE POISSON				Lait		Poisson	Sulfite
VIANDE	ROTI DE PORC AU JUS *		Celeri	Gluten	Lait		Oeuf	Sulfite
GARNITURE	POMMES RISSOLEES	Sans allergènes						
GARNITURE	CHOUX DE BRUXELLES	Sans allergènes						
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE				Lait			
LAITAGE BIO	VACHE QUI RIT BIO				Lait			
DESSERT	PECHE AU SIROP	Sans allergènes						
DESSERT	GELIFIE CARAMEL				Lait			
Mercredi 18 Novembre 2026								
ENTREE BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO						Moutarde	Sulfite
ENTREE	CHOU ROUGE A L'ORANGE						Moutarde	Sulfite
VIANDE	CROZETS AU FROMAGE ET OIGNONS ROUGES (PLAT COMPLET)		Celeri	Gluten	Lait		Oeuf	
VIANDE	EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME		Celeri	Gluten	Lait		Oeuf	
GARNITURE	CHOU FLEUR BECHAMEL		Celeri		Lait			
GARNITURE	POMMES VAPEUR	Sans allergènes						
LAITAGE	PETIT SUISSE SUCRE				Lait			
LAITAGE	PETIT MOULE AIL FINES HERBES				Lait			
DESSERT	MOELLEUX DU CHEF AUX MYRTILLES			Gluten	Lait		Oeuf	
DESSERT	GELIFIE CHOCOLAT				Lait			

Jeudi 19 Novembre 2026									
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes							
ENTREE	SALADE DE PATE MULTICOLORE			Gluten		Moutarde	Oeuf		Sulfite
VIANDE	SAUTE DE PORC BRAISE *		Celeri	Gluten	Lait				
VIANDE	ROTI DE BOEUF	Sans allergènes							
VIANDE	EMINCE VEGETAL BRAISE		Celeri	Gluten			Oeuf		Sulfite
GARNITURE BIO	TRIO BIO AU BROCOLIS	Sans allergènes							
GARNITURE	RIZ GARNITURE	Sans allergènes							
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE				Lait				
DESSERT	YAOURT VANILLE DE LA FERME DE LA PORTE DE FER (SEAU)				Lait				
DESSERT	MADELEINE			Gluten			Oeuf		
Vendredi 20 Novembre 2026									
ENTREE	POTAGE SAINT GERMAIN	Sans allergènes							
ENTREE BIO	TABOULE A LA SEMOULE BIO			Gluten					
VIANDE BIO	TEDDY CHEESE BIO (PLAT COMPLET)		Celeri	Gluten	Lait				
VIANDE	BEIGNET DE CALAMAR			Gluten		Mollusque		Poisson	
GARNITURE	BOULGOUR			Gluten					
GARNITURE	EPINARDS			Gluten	Lait				
LAITAGE BIO	MEULE DE BRAY BIO				Lait				
LAITAGE BIO	PETIT FRUITE BIO				Lait				
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes							
DESSERT BIO	PUREE DE POMME FRAISE BIO	Sans allergènes							

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 23 Novembre 2026																	
ENTREE	CAROTTE RAPEE A L'ORANGE											Moutarde					Sulfite
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES				Celeri				Lait								
VIANDE	COQUILLETTE AU JAMBON *							Gluten	Lait								
VIANDE	CAPPELLETIS TOMATE BASILIC SAUCE TOMATE				Celeri			Gluten	Lait				Oeuf				
GARNITURE	COQUILLETTE							Gluten									
GARNITURE	HARICOT BEURRE A LA TOMATE		Sans allergènes														
LAITAGE	FONDU PRESIDENT								Lait				Oeuf				
LAITAGE	CAMEMBERT								Lait								
DESSERT BIO	PUREE DE POMME BIO		Sans allergènes														
DESSERT	MADELEINE MARBRE AU CHOCOLAT							Gluten	Lait				Oeuf				
Mardi 24 Novembre 2026																	
ENTREE BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO											Moutarde					Sulfite
ENTREE	PATE DE FOIE*								Lait								
VIANDE	SAUCISSE DE FRANCFORT *							Gluten									
VIANDE	CORDON BLEU A LA VOLAILLE							Gluten	Lait								
GARNITURE	CHOU CHOUCROUTE		Sans allergènes														
GARNITURE	POMMES VAPEUR		Sans allergènes														
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE								Lait								
LAITAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES								Lait								
LAITAGE BIO	YAOURT BRASSE FRUIT BIO								Lait								
DESSERT	GELIFIE VANILLE								Lait								

Mercredi 25 Novembre 2026									
ENTREE	CHOU BLANC VINAIGRETTE						Moutarde		Sulfite
ENTREE	TERRINE DE CAMPAGNE *			Gluten	Lait		Oeuf	Soja	
VIANDE BIO	EMINCE DE VOLAILLE BIO SAUCE CITRON		Celeri	Gluten	Lait		Oeuf		Sulfite
VIANDE BIO	TEDDY CHEESE BIO (PLAT COMPLET)		Celeri	Gluten	Lait				
GARNITURE	MACARONIS			Gluten					
GARNITURE BIO	HARICOT VERT BIO	Sans allergènes							
LAITAGE	CHANTENEIGE				Lait				
LAITAGE	YAOURT SUCRE				Lait				
DESSERT	ENTREMETS CARAMEL				Lait				
DESSERT	MADELEINE			Gluten			Oeuf		
Jeudi 26 Novembre 2026									
ENTREE	SALADE DE PATE MULTICOLORE			Gluten			Moutarde	Oeuf	Sulfite
ENTREE	POTAGE PARMENTIER		Celeri						
VIANDE	FLAN DE BROCOLIS AU FROMAGE			Gluten	Lait		Oeuf		
VIANDE	CROQUETTES DE MAIS			Gluten			Œuf	Soja	
GARNITURE	JULIENNE DE LEGUMES		Celeri						
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10	Sans allergènes							
LAITAGE	EMMENTAL A LA COUPE				Lait				
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE				Lait				
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes							
DESSERT	GELIFIE CHOCOLAT				Lait				

Vendredi 27 Novembre 2026																		
ENTREE	SALADE DE LENTILLE CONCOMBRE HARICOT MUNGO				Celeri								Moutarde					Sulfite
ENTREE	POMME DE TERRE SAUCE FROMAGE BLANC									Lait								Sulfite
VIANDE	RAGOUT DE BŒUF				Céleri			Gluten	Lait									Sulfite
VIANDE	BEIGNET D OIGNONS							Gluten										
GARNITURE BIO	RIZ BIO				Celeri													
GARNITURE	PUREE DE POIS CASSES								Lait									Sulfite
LAITAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES								Lait									
DESSERT	YAOURT MIXE MANGUE PASSION EN POT CHAPELLE BRESTOT								Lait									
DESSERT	COUPELLE POMME ABRICOT		Sans allergènes															

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Constantes du 30 Novembre au 11 Décembre 2026																	
ENTREE BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO											Moutarde					Sulfite
ENTREE	LENTILLE VINAIGRETTE ENTREE				Celeri							Moutarde					Sulfite
VIANDE	TARTE AUX POIREAUX PLAT							Gluten	Lait				Oeuf				
VIANDE	CORDON BLEU A LA VOLAILLE							Gluten	Lait								
GARNITURE	HARICOT VERT ASSAISSONNE		Sans allergènes														
GARNITURE	PUREE								Lait								

Lundi 30 Novembre 2026																		
ENTREE	MACEDOINE MAYONNAISE ENTREE												Moutarde	Oeuf				Sulfite
ENTREE	SALADE DE RIZ AU SURIMI					Crustacé		Gluten					Moutarde	Œuf	Poisson			
VIANDE	CURRY DE PATATES DOUCES							Gluten	Lait				Moutarde					Sulfite
VIANDE	ROSTI DE LEGUME								Lait									
GARNITURE	BOULGOUR							Gluten										
GARNITURE	COURGETTE ASSAISSONNE		Sans allergènes															
LAITAGE	PETIT SUISSE SUCRE								Lait									
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE								Lait									
DESSERT	COUPELLE POMME POIRE		Sans allergènes															
LAITAGE BIO	YAOURT AROMATISE VANILLE BIO								Lait									
Mardi 01 Decembre 2026																		
ENTREE	SALADE COLESLAW									Lupin			Moutarde	Oeuf				Sulfite
ENTREE	POTAGE A LA CAROTTE		Sans allergènes															
VIANDE	GRATIN DE CHOU FLEUR PDT AU JAMBON							Gluten	Lait									
VIANDE	PATES AUX LEGUMES							Gluten	Lait									Sulfite
GARNITURE	COQUILLETTE							Gluten										
GARNITURE	CHOU FLEUR		Sans allergènes															
LAITAGE BIO	EMMENTAL BIO								Lait									
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE								Lait									
DESSERT	CLEMENTINE		Sans allergènes															
DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT								Lait									

Mercredi 02 Décembre 2026												
ENTREE	HOUMOUS DU CHEF (PUREE DE POIS CHICHES A TARTINER)											Sulfite
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes										
VIANDE	RIZ AU CHORIZO*		Celeri			Lait						
VIANDE	BEIGNET DE CALAMAR MAYONNAISE PLAT				Gluten		Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson		Sulfite
GARNITURE	CAROTTES BATONNETS, PDT, HARICOTS VERTS		Celeri									
GARNITURE	POMME DE TERRE QUARTIER AVEC PEAU	Sans allergènes										
LAITAGE	FROMAGE BUCHETTE					Lait						
LAITAGE BIO	PETIT FRUITE BIO					Lait						
DESSERT	CREPE FOURRÉE CHOCOLAT			Fruits à coques	Gluten	Lait			Oeuf		Soja	
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes										
Jeudi 03 Décembre 2026												
ENTREE	SALADE DE BOULGOUR CONCOMBRE ET MAIS				Gluten			Moutarde				Sulfite
ENTREE	SAUCISSON A L AIL *				Gluten							
VIANDE	LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE		Celeri		Gluten	Lait		Moutarde				Sulfite
VIANDE	CROUSTI FROMAGE				Gluten	Lait			Oeuf			
GARNITURE	POMMES RISSOLEES	Sans allergènes										
GARNITURE	JULIENNE DE LEGUMES		Celeri									
LAITAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES					Lait						
LAITAGE BIO	VACHE QUI RIT BIO					Lait						
DESSERT	GATEAU DU CHEF A L ORANGE				Gluten	Lait			Oeuf			
DESSERT	FLAN NAPPE CARAMEL					Lait						

Vendredi 04 Décembre 2026																				
ENTREE BIO	CRUDITES BIO													Moutarde						Sulfite
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES				Celeri				Lait											
VIANDE	POISSON PANE							Gluten	Lait							Oeuf	Poisson			
VIANDE	BOUDIN BLANC* LOCAL							Gluten	Lait											
GARNITURE	TRIO DE LEGUMES AU CHOU		Sans allergènes																	
GARNITURE	PENNE							Gluten												
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE								Lait											
DESSERT	YAOURT EQUITABLE AROMATISE FRAMBOISE FERME DU VIEUX PUITS								Lait											
DESSERT	FRUIT		Sans allergènes																	

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 07 Décembre 2026																	
ENTREE	SALADE DE SEMOULE CAROTTES RAPEES ET MAIS							Gluten				Moutarde					Sulfite
ENTREE	CHOU BLANC SAUCE FROMAGE BLANC								Lait			Moutarde					Sulfite
VIANDE BIO	LASAGNE A LA BOLOGNAISE BIO				Celeri			Gluten	Lait				Oeuf			Soja	
VIANDE	TORSADE AUX LEGUMES PROVENCAUX							Gluten									
GARNITURE	CAROTTES ET NAVETS		Sans allergènes														
GARNITURE	TORTIS							Gluten									
LAITAGE	CAMEMBERT								Lait								
LAITAGE	PETIT MOULE AIL FINES HERBES								Lait								
DESSERT BIO	FRUIT BIO		Sans allergènes														
DESSERT	GELIFIE CHOCOLAT								Lait								

Mardi 08 Décembre 2026											
ENTREE	SALADE DE BLE POIS CHICHES ET OLIVES					Gluten		Moutarde			Sulfite
ENTREE	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE							Moutarde			Sulfite
VIANDE	PDT AU NEUFCHATEL AOP						Lait				
VIANDE	CREPE JAMBON EMMENTAL*		Celeri			Gluten	Lait		Oeuf		
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10	Sans allergènes									
GARNITURE	CHOU FLEUR BECHAMEL					Gluten	Lait				
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE						Lait				
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE						Lait				
DESSERT	MADELEINE					Gluten			Oeuf		
DESSERT BIO	YAOURT AROMATISÉ BIO						Lait				
Mercredi 9 Décembre 2026											
ENTREE	CREPE AUX CHAMPIGNONS (ENTRÉE)					Gluten	Lait		Oeuf		
ENTREE	POTAGE A LA CAROTTE	Sans allergènes									
VIANDE	BOULETTE VEGETALE SAUCE FORESTIERE		Celeri			Gluten	Lait		Oeuf	Soja	Sulfite
VIANDE	NUGGETS DE POULET					Gluten					
GARNITURE	RIZ COMPLET	Sans allergènes									
GARNITURE BIO	CAROTTE BIO GARNITURE	Sans allergènes									
LAITAGE	TARTARE AUX NOIX			Fruits à coque			Lait				
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE						Lait				
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT					Gluten	Lait		Oeuf		
DESSERT	FRUIT	Sans allergènes									

Jeudi 10 Décembre 2026								
ENTREE	SALADE DE CHOU CHINOIS					Moutarde		Sulfite
ENTREE	SOUPE CHINOISE		Celeri	Gluten			Soja	Sulfite
VIANDE	EMINCE DE POULET BIO AU CARAMEL		Celeri	Gluten	Lait	Œuf		Sulfite
VIANDE	NEMS DE LEGUMES		Céleri	Gluten				
GARNITURE	RIZ COMPLET	Sans allergènes						
GARNITURE	JULIENNE DE LEGUMES		Celeri					
LAITAGE BIO	GOUDA BIO				Lait			
LAITAGE	FONDU PRESIDENT				Lait	Oeuf		
DESSERT	ENTREMETS DU CHEF A LA FLEUR D'ORANGER				Lait			Soja
DESSERT	COUPELLE POMME	Sans allergènes						
Vendredi 11 Décembre 2026								
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES		Celeri		Lait			
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes						
VIANDE	BEIGNET DE CALAMAR			Gluten		Mollusque	Poisson	
VIANDE	PARMENTIER DE LENTILLE (PLAT COMPLET VEGETARIEN)		Celeri	Gluten	Lait			Sulfite
GARNITURE BIO	CAROTTE ET COURGETTE BIO	Sans allergènes						
GARNITURE	BLE			Gluten				
LAITAGE	YAOURT SUCRE				Lait			
LAITAGE	TENDRE BLEU				Lait			
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes						
LAITAGE BIO	YAOURT BRASSE FRUIT BIO				Lait			

Famille Recette	Nom recette	Information incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Constantes du 14 Décembre au 31 Décembre 2026																	
ENTREE	MACEDOINE MAYONNAISE ENTREE											Moutarde	Oeuf				Sulfite
ENTREE	POMME DE TERRE VINAIGRETTE ENTREE											Moutarde					Sulfite
VIANDE	POISSON PANE							Gluten	Lait				Oeuf	Poisson			
VIANDE	CREPE AU FROMAGE PLAT							Gluten	Lait				Oeuf				
GARNITURE	CAROTTE RONDELLE		Sans allergènes														
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10		Sans allergènes														
Constantes du 16 Décembre et 17 Décembre 2026																	
VIANDE	FISHBURGER							Gluten						Poisson	Sésame		
VIANDE	GALETTE VEGETALE LEGUMES MOZZA							Gluten	Lait				Oeuf				
Lundi 14 Décembre 2026																	
ENTREE BIO	CRUDITES BIO											Moutarde					Sulfite
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES				Celeri				Lait								
VIANDE	JAMBON BLANC*		Sans allergènes														
VIANDE	FEUILLETE CHEVRE PLAT							Gluten	Lait				Oeuf				
GARNITURE	BUTTERNUT ET POMME DE TERRE		Sans allergènes														
GARNITURE	RIZ AUX OIGNONS		Sans allergènes														
LAITAGE	FONDU PRESIDENT								Lait				Oeuf				
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE								Lait								
DESSERT	FRUIT		Sans allergènes														
DESSERT	CREME DESSERT CHOCOLAT								Lait							Soja	

Mardi 15 Décembre 2026													
ENTREE	SALADE DE BETTERAVE MAIS ET ŒUF							Moutarde	Oeuf				Sulfite
ENTREE	SALADE DE NIEBES							Moutarde		Poisson			Sulfite
VIANDE	MAC N CHEESE				Gluten	Lait							
VIANDE	ACCRAS DE MORUE				Gluten					Poisson			
GARNITURE	MACARONIS				Gluten								
GARNITURE	EPINARDS				Gluten	Lait							
LAITAGE	PETIT MOULE AIL FINES HERBES					Lait							
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE					Lait							
DESSERT	YAOURT AROMATISÉ					Lait							
DESSERT BIO	PUREE DE POMME BIO	Sans allergènes											
Mercredi 16 Décembre 2026													
ENTREE	TERRINE BASQUE LOCAL*					Lait							
ENTREE	TERRINE DE SAINT JACQUES			Crustacé	Gluten	Lait	Mollusque		Œuf	Poisson		Soja	Sulfite
VIANDE	BOUDIN BLANC* LOCAL SAUCE VALLEE D'AUGE		Celeri		Gluten	Lait			Œuf				Sulfite
VIANDE	DOS DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES		Celeri	Crustacé	Gluten	Lait				Poisson			Sulfite
VIANDE	CHEESEBURGER				Gluten	Lait		Moutarde			Sésame	Soja	Sulfite
GARNITURE	POMME DUCHESSE	Sans allergènes											
GARNITURE	PUREE DE CAROTTE					Lait							Sulfite
LAITAGE BIO	MEULE DE BRAY BIO					Lait							
DESSERT	CLEMENTINE	Sans allergènes											
DESSERT	BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT FABRICATION LOCALE				Gluten	Lait			Oeuf			Soja	
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET VERMICELLE COLORE				Gluten	Lait			Oeuf				

Jeudi 17 Décembre 2026														
ENTREE	TERRINE NORMANDE LOCALE						Lait							
ENTREE	TERRINE DE SAUMON			Celeri		Gluten	Lait			Oeuf	Poisson		Soja	
VIANDE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE			Celeri		Gluten	Lait			Œuf				Sulfite
VIANDE	DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE			Celeri	Crustacés	Gluten	Lait				Poisson			Sulfite
VIANDE	CHEESEBURGER					Gluten	Lait	Moutarde				Sésame	Soja	Sulfite
GARNITURE	POMMES NOISETTES	Sans allergènes												
GARNITURE	HARICOT VERT ASSAISSONNE	Sans allergènes												
LAITAGE BIO	MEULE DE BRAY BIO						Lait							
DESSERT	CLEMENTINE	Sans allergènes												
DESSERT	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET VERMICELLE COLORE					Gluten	Lait			Oeuf				
DESSERT	BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT FABRICATION LOCALE					Gluten	Lait			Oeuf			Soja	
Vendredi 18 Décembre 2026														
ENTREE BIO	SALADE DE PATE BIO					Gluten		Moutarde		Oeuf				Sulfite
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes												
VIANDE BIO	OMELETTE BIO						Lait			Oeuf				
VIANDE BIO	NUGGETS DE POULET BIO		Arachide			Gluten								
GARNITURE BIO	HARICOT VERT BIO	Sans allergènes												
GARNITURE	POMMES VAPEUR	Sans allergènes												
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE						Lait							
DESSERT	YAOURT NATURE SUCRE DE LA FERME DE LA VIEILLE ABBAYE (SEAU)						Lait							
DESSERT	COUPELLE POMME	Sans allergènes												

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 21 Décembre 2026																	
ENTREE	CAROTTE RAPEE AU CITRON											Moutarde					Sulfite
ENTREE	POTAGE AUX LEGUMES				Celeri				Lait								
VIANDE	FEUILLETE CHEVRE PLAT							Gluten	Lait				Oeuf				
VIANDE	FLAN D'EPINARD AU FROMAGE PLAT VEGETARIEN							Gluten	Lait				Oeuf				
VIANDE BIO	OMELETTE BIO								Lait				Oeuf				
GARNITURE	TORTIS							Gluten									
GARNITURE	EPINARDS							Gluten	Lait								
LAITAGE BIO	VACHE QUI RIT BIO								Lait								
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE								Lait								
DESSERT	FRUIT		Sans allergènes														
DESSERT	GELIFIE CHOCOLAT								Lait								
Mardi 22 Décembre 2026																	
ENTREE	SALADE DE BOULGOUR AU SURIMI					Crustacé		Gluten				Moutarde	Oeuf	Poisson			Sulfite
ENTREE BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO											Moutarde					Sulfite
VIANDE	GRATIN DE CHOU FLEUR PDT AU JAMBON							Gluten	Lait								
VIANDE	ACCRAS DE MORUE							Gluten						Poisson			
GARNITURE	CHOU FLEUR		Sans allergènes														
GARNITURE	BLE							Gluten									
LAITAGE	YAOURT SUCRE								Lait								
LAITAGE	PAVE DEMI SEL								Lait								
DESSERT	MADELEINE							Gluten					Oeuf				
DESSERT	COUPELLE POMME		Sans allergènes														

Mercredi 23 Décembre 2026											
ENTREE	POTAGE PARMENTIER			Celeri							
ENTREE	CHOU BLANC MAYONNAISE							Moutarde	Oeuf		Sulfite
VIANDE	TIMBALE DE LA MER A LA TOMATE			Celeri		Gluten	Lait			Poisson	Sulfite
VIANDE BIO	NUGGETS DE POULET BIO		Arachide			Gluten					
GARNITURE	RIZ COMPLET	Sans allergènes									
GARNITURE	TRIO DE LEGUMES	Sans allergènes									
LAITAGE	EMMENTAL A LA COUPE						Lait				
LAITAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES						Lait				
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes									
DESSERT	CREME DESSERT CARAMEL						Lait				
Jeudi 24 Décembre 2026											
ENTREE	TERRINE NORMANDE LOCALE						Lait				
ENTREE	BEIGNET D OIGNONS					Gluten					
VIANDE	BOUDIN BLANC* LOCAL SAUCE NORMANDE			Celeri		Gluten	Lait		Œuf		Sulfite
VIANDE	POULET ROTI AUX SAVEURS DE NOEL			Celeri		Gluten	Lait		Œuf		Sulfite
VIANDE	GALETTE VEGETALE LEGUMES MOZZA					Gluten	Lait		Oeuf		
GARNITURE	POMMES NOISETTES	Sans allergènes									
GARNITURE	HARICOT VERT ASSAISSONNE	Sans allergènes									
LAITAGE	PONT L EVEQUE AOP						Lait				
DESSERT	CLEMENTINE BIO	Sans allergènes									
DESSERT	BUCHE DE NOEL					Gluten	Lait		Oeuf		Soja
DESSERT	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	Sans allergènes									

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 28 Décembre 2026																	
ENTREE BIO	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO											Moutarde					Sulfite
ENTREE	POTAGE A LA CAROTTE		Sans allergènes														
VIANDE	MACARONIS VOLAILLE ET SAUCE TOMATE				Celeri			Gluten									
VIANDE	MAC N CHEESE							Gluten	Lait								
GARNITURE	MACARONIS							Gluten									
GARNITURE	BROCOLIS		Sans allergènes														
LAITAGE BIO	VACHE QUI RIT BIO								Lait								
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE								Lait								
DESSERT	TRANCHE DE QUATRE QUART							Gluten					Oeuf				
DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT								Lait								
Mardi 29 Décembre 2026																	
ENTREE	SALADE DE PATE MULTICOLORE							Gluten				Moutarde	Oeuf				Sulfite
GARNITURE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL				Celeri							Moutarde	Oeuf				Sulfite
VIANDE	PARMENTIER DE LENTILLE (PLAT COMPLET VEGETARIEN)				Celeri			Gluten	Lait								Sulfite
VIANDE	BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE							Gluten			Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson			Sulfite
GARNITURE	MELANGE DE LEGUME ORIENTAL				Celeri												
GARNITURE	PUREE								Lait								
LAITAGE	MIMOLETTE A LA COUPE								Lait								
LAITAGE	PETIT SUISSE AROMATISE								Lait								
DESSERT BIO	FRUIT BIO		Sans allergènes														
DESSERT	CREME DESSERT VANILLE								Lait								

Mercredi 30 Décembre 2026												
ENTREE	TERRINE DE CAMPAGNE *				Gluten	Lait			Oeuf		Soja	
ENTREE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE							Moutarde				Sulfite
VIANDE	ROTI DE PORC AU JUS *		Celeri		Gluten	Lait			Oeuf			Sulfite
VIANDE	POISSON PANE				Gluten	Lait			Oeuf	Poisson		
GARNITURE BIO	CHOU FLEUR BIO BECHAMEL				Gluten	Lait						
GARNITURE	RIZ COMPLET	Sans allergènes										
LAITAGE	CAMEMBERT					Lait						
LAITAGE	PETIT MOULE NATURE					Lait						
DESSERT	FLAN NAPPE CARAMEL					Lait						
DESSERT	COUPELLE POMME	Sans allergènes										
Jeudi 31 Décembre 2026												
ENTREE BIO	CRUDITES BIO MAYONNAISE							Moutarde	Oeuf			Sulfite
ENTREE	SALADE VERTE ENTREE	Sans allergènes										
VIANDE	FISHBURGER				Gluten					Poisson	Sésame	
VIANDE BIO	EMINCE DE VOLAILLE BIO A L'ORANGE		Celeri		Gluten	Lait			Oeuf			Sulfite
GARNITURE	FRITES FOUR 10/10	Sans allergènes										
GARNITURE	PETIT POIS	Sans allergènes										
LAITAGE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES					Lait						
LAITAGE	MINI CABRETTE					Lait						
DESSERT	MINI BROWNIE IND			Fruits à coques	Gluten				Oeuf			
DESSERT BIO	FRUIT BIO	Sans allergènes										

* 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.