

Bilan allergènes du **lundi 9 mars 2026** au **vendredi 13 mars 2026**

ECOLE SIMONE VEIL - St Pierre des Nids

02 - PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sofa	Sulfite	Sésame
LUNDI 9 MARS 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade de pépinettes au thon	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-
PLAT	Pilons de poulet marinés Tex Mex	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Gratin de chou-fleur Bio	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Yaourt nature sucré	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LUNDI 9 MARS 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Barre de chocolat	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	Pain	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 10 MARS 2026 - DÉJEUNER																
PLAT	Brandade de poisson MSC pêche durable	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
LEGUME	Salade iceberg	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Brie	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme jaune Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 10 MARS 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Jus de pommes	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Petit-suisse sucré	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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

02 - PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lat	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
MERCREDI 11 MARS 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Omelette Bio au fromage Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Coquillettes Bio	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Muffin cœur Nutella	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 12 MARS 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Rillettes de poulet et cornichon	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
PLAT	Rôti de porc Label Rouge sauce forestière	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Fondue de poireaux Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Fromage blanc aux fruits	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 12 MARS 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Palmiers	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Poire	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 13 MARS 2026 - DÉJEUNER																
PLAT	Tarte aux quatre fromages	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade iceberg	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
DESSERT	Banane Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 13 MARS 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Brioche tranchée	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Confiture de 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