

Bilan allergènes du lundi 23 juin 2025 au dimanche 29 juin 2025

Domaine de la Dune

REPAS "À TABLE" - NORMAL

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

LUNDI 23 JUIN 2025 - DINER

Entrée	PASTEQUE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RIZ AU LAIT VANILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 24 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATE FROMAGERE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POULET AU JUS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE VEGETAL LEGUMES ET POIS CHICHES	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	SEMOULE COUSCOUS NATURE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 24 JUIN 2025 - DINER

Entrée	CELERIS REMOULADE	☒	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE COURGETTES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS CAROTTES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

REPAS "À TABLE" - NORMAL

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

MERCREDI 25 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COMPOSÉE OLIVES NOIRES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTE DE POIS CHICHE BIO SAUCE TOMATE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	CHILI CON CARNE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ PILAF	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FRUIT DE SAISON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 25 JUIN 2025 - DINER

Entrée	MELON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON AU JAMBON DE PAYS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE COMPOSÉE OLIVES NOIRES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PETIT LOUIS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 26 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE A LA Russe	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	GRINIOC EPAUTRE BIO	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MOULES MARINIÈRE	☒	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓
Garniture	FRITES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ANANAS FRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

REPAS "À TABLE" - NORMAL

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

JEUDI 26 JUIN 2025 - DINER

Entrée	COEUR DE PALMIER AUX MAIS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CREPES AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	RATATOUILLE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	SAINT MORET	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COUPE GLACEE CHOCOLAT LIEGEOIS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 27 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES A L ORANGE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	BOULETTE DE POIS PROVENCALE BIO	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE TOMATE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROTI DE PORC AUX HERBES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POMME DE TERRE AU FOUR	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TIRAMISU	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓

SAMEDI 28 JUIN 2025 - DINER

Entrée	SARDINE A L'HUILE ET CITRON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	BRANDE DE MORUE PARMENTIER	☒	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS A LA FORESTIERE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PETIT LOUIS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CARRE FRAMBOISES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :

REPAS "À TABLE" - NORMAL

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

DIMANCHE 29 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ASPERGES VINAIGRETTE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SAUCISSON A L'AIL NATURE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-
Plat	ESCALOPE VIENNOISE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE LEGUMES DU JARDIN	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	CANTAL	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLAFOUTIS AUX CERISES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓

DIMANCHE 29 JUIN 2025 - DINER

Entrée	MELON JAUNE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FEUILLETE AU FROMAGE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	RATATOUILLE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	YAOURT VELOUTE FRUITS PANACHES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :