

Bilan allergènes du lundi 25 août 2025 au dimanche 31 août 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 25 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUMON ROTI CITRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE COURGETTES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ILE FLOTTANTE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

LUNDI 25 AOÛT 2025 - DINER

Entrée	POMELOS 1/2	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE PATES MACARONADE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Fromage	SAINT MORET	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 26 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	TAJINE DE POULET	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SEMOULE COUSCOUS NATURE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONE GLACE VANILLE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 26 AOÛT 2025 - DINER

Entrée	CELERIS REMOULADE	☒	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	RATATOUILLE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 27 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE PIEMONTAISE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	SPAGHETTI BOLOGNAISE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ANANAS FRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 27 AOÛT 2025 - DINER

Plat	PIZZA VEGETARIENNE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE VERTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	YAOURT NATURE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE JAUNE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 28 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES AU CITRON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQ FROMAGE	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-
Garniture	PETITS POIS A LA FRANCAISE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 28 AOÛT 2025 - DINER

Entrée	PASTEQUE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POTATOS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BROWNIE NOIX PECAN	☒	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 29 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	FEUILLETE CHEVRE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	PANE DE SARRASIN ET LENTILLES	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SALADE DE FRUITS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 29 AOÛT 2025 - DINER

Entrée	MACEDOINE A LA Russe	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

SAMEDI 30 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRE VINAIGRETTE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	BOEUF MIJOTE AUX POIVRONS	☒	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TIRAMISU	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓

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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

SAMEDI 30 AOÛT 2025 - DINER

Entrée	TRILOGIE DE MELONS AU BASILIC	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	RAVIOLI DE LEGUMES BIO GRATINES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Fromage	YAOURT VELOUTE FRUITS PANACHES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PARIS BREST	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

DIMANCHE 31 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAVIAR AUBERGINES AU BASILIC	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AXOA DE VEAU	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GATEAU BASQUE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :