

Bilan allergènes du lundi 2 mars 2026 au dimanche 8 mars 2026

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 2 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DOS DE MERLU	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
	STICK DE MOZZARELLA	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Garniture	TAGLIATELLES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ANANAS FRAIS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 2 MARS 2026 - DINER

Entrée	SOUPE DE POIS CASSÉ	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE BIO	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 3 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POULET (110/130gr)SAUCE CHAMPIGNONS	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE VEGETAL LEGUMES ET POIS CHICHES	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	SEMOULE COUSCOUS NATURE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 MARS 2026 - DINER

Entrée	POTAGE DE LEGUMES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	RAVIOLI DE LEGUMES BIO GRATINES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	RAVIOLI GRATINES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 4 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES AUX NOIX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE VEAU	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOULETTE DE POIS CHICHE BIO FACON BLANQUETTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CAROTTES VICHY	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PILAF	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	FROMAGE BLANC AU MIEL	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOTS AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 4 MARS 2026 - DINER

Entrée	SALADE COMPOSÉE OLIVES NOIRES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HACHIS PARMENTIER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HACHIS PARMENTIER VEGETAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 5 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES AU CITRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GRINIOC EPAUTRE BIO	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MOULES MARINIÈRE	☒	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FLAN NAPPE CARAMEL	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 MARS 2026 - DINER

Entrée	VELOUTE DE CRECY	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CREPES AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE LEGUMES DU JARDIN	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	SAINT MORET	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RIZ AU LAIT 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 6 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	QUICHE AUX TROIS FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE BOULGOUR POIS CHICHES EMMENTAL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROTI DE PORC AUX HERBES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES A LA TOMATE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TIRAMISU	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓

VENDREDI 6 MARS 2026 - DINER

Entrée	BOUILLON VERMICELLE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
Plat	CORDON BLEU	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORDON VEGGIE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS CAROTTES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT VELOUTE FRUITS PANACHES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

SAMEDI 7 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS BEURRE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE DE SARRASIN ET LENTILLES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	STEAK HACHE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CHOU CHANTILLY	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 7 MARS 2026 - DINER

Entrée	SALADE PIEMONTAISE VG	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	CROQ FROMAGE	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-
	CROQUE MONSIEUR	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT CHOCOLAT BISCUITS	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

DIMANCHE 8 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	FEUILLETE LEGUMES VERT ET LENTILLES QUINOA	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	NAVARIN D AGNEAU	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCISSE VEGGIE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FLAGEOLETS AU JUS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FAR AUX PRUNEAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

DIMANCHE 8 MARS 2026 - DINER

Entrée	SARDINE A L'HUILE ET CITRON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	TARTARE DE TOMATES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	LASAGNE BOLOGNAISE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE VERTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SALADE DE FRUITS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :