

Bilan allergènes du lundi 29 juin 2026 au dimanche 5 juillet 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 29 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE DINDE ROTI AUX HERBES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	STICK DE MOZZARELLA	☒	-	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Garniture	GRATIN DE POMMES DE TERRE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BOULE DE GLACE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 29 JUIN 2026 - DINER

Entrée	TERRINE DE LEGUMES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	CROQUE MONSIEUR	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	CROQ FROMAGE	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-
Garniture	SALADE COMPOSÉE OLIVES NOIRES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	SAINT MORET	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT CHOCOLAT BISCUITS	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 30 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SARDINE A L'HUILE ET CITRON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	SALADE DE HARICOTS BLANCS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	STEAK HACHE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PANE DE SARRASIN ET LENTILLES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POMME DE TERRE AU FOUR	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FRUIT DE SAISON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 30 JUIN 2026 - DINER

Entrée	MACEDOINE A LA RUSSE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	OMELETTE BIO	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE JAUNE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 1 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE GRECQUE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CALAMARS A L ARMORICAINE	☒	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
	GALETTE PANEE DE PETITS LEGUMES	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	TAGLIATELLES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MILLE FEUILLE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 1 JUILLET 2026 - DINER

Entrée	SALADE VERTE AGRUMES ET MENTHE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	CORDON BLEU	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORDON VEGGIE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	RIZ PILAF	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RATATOUILLE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	YAOURT NATURE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 2 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATE BASILIC	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	MOULES MARINIÈRE	☒	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
	STICK DE MOZZARELLA	☒	-	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Garniture	POMMES FRITES MAISON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 2 JUILLET 2026 - DINER

Entrée	CAROTTES RAPEES AU CITRON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MACARONI A LA CARBONARA VEGGI	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE VERTE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 3 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR MAYONNAISE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	DOS DE MERLU	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
	GRINIOC EPAUTRE BIO	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE LEGUMES DE SAISON HARICOTS VERTS	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GATEAU BASQUE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENREDI 3 JUILLET 2026 - DINER

Entrée	PASTEQUE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA 4 FROMAGES	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE VERTE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PETIT SUISSE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

SAMEDI 4 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE ALSACIENNE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SALADE DE POMME DE TERRE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	SUPREME DE POULET ROTI	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE PANEE DE PETITS LEGUMES	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOTS	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 4 JUILLET 2026 - DINER

Entrée	CAVIAR AUBERGINES AU BASILIC	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	JAMBON BLANC CORNICHON	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE BOULGOUR LENTILLES CORAIL	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	KIRI	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CARRE FRAMBOISES	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

DIMANCHE 5 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS BEURRE	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE PORC AU JUS D OIGNONS	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCISSE VEGGIE	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TIRAMISU	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓

DIMANCHE 5 JUILLET 2026 - DINER

Entrée	CELERIS REMOULADE	☑	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	QUICHE AUX TROIS FROMAGES	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE MESCLUN	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Fromage	CAMEMBERT	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :