

Bilan allergènes du lundi 26 octobre 2026 au dimanche 1 novembre 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 26 OCTOBRE 2026 - DINER

Entrée	ENDIVES POMME NOIX RAISIN FROMAGE	☒	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CORDON VEGGIE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PENNE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Dessert	BROWNIE NOIX PECAN	☒	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES POMME NOIX RAISIN FROMAGE	☒	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	STEAK HACHE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BROWNIE NOIX PECAN	☒	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 OCTOBRE 2026 - DINER

Entrée	OEUF DUR MAYONNAISE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	FILET DE COLIN MEUNIERE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 28 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	POTAGE DE LEGUMES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE DE SARRASIN ET LENTILLES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CAROTTES VICHY	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 28 OCTOBRE 2026 - DINER

Entrée	SARDINE A L'HUILE ET BEURRE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	CROQ FROMAGE	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	✓	-
Garniture	PUREE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	YAOURT NATURE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FRUIT DE SAISON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 29 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE VERTE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHOUROUTE	☒	-	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ILE FLOTTANTE	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

JEUDI 29 OCTOBRE 2026 - DINER

Entrée	POTAGE DE LEGUMES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA VEGETARIENNE	☒	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 30 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE A L'ORIENTALE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BRANDE DE MORUE PARMENTIER	☒	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	SALADE VERTE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FRUIT DE SAISON	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :