

Bilan allergènes du lundi 9 mars 2026 au vendredi 27 mars 2026

UP Fontaine

1_Elémentaire au self - NORMAL

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

LUNDI 9 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	SAUTE DE VEAU LR SCE MOUTARDE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BOULGOUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	EDAM BIO A LA COUPE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 10 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS SUPPLEMENT	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	PATE DE CAMPAGNE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	Merlu sauce crème	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	SR blé bio pilaf aux petits légumes	☐	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 11 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI BIO REMOULADE	☐	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	CHILI SIN CARNE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

1_Élémentaire au self - NORMAL

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

JEUDI 12 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Carottes râpées vinaigrette	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	WINGS DE POULET TEX MEX	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pdt persillées	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Carré génoise au chocolat	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENDREDI 13 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Salade de riz	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	PIZZA 3 FROMAGES MAISON	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Fromage	MOZZARELLA SUPPLEMENT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

LUNDI 16 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	CORDON BLEU FRAIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	EMMENTAL BIO A LA COUPE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Banane Bio	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	COLESLAW BIO ET RAISIN SEC	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Plat	Banger	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE PDT FRAICHE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME ANGLAISE SUPPLEMENT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Irish apple cake	☐	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :

1_Elémentaire au self - NORMAL

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

MERCREDI 18 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	COLIN SCE COCO CURRY	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-
Garniture	HARICOT BEURRE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	COULOMMIERS BIO 350G	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	THON AU FROMAGE FRAIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	BOEUF BIO SCE FORESTIERE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	LENTILLES BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ANANAS BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 20 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Croutons supplément	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	EMMENTAL RAPE SUPPLEMENT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OMELETTE NATURE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS A LA CREME	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Beignet framboise	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

Commentaire :

1_Élémentaire au self - NORMAL

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

LUNDI 23 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	MERLU SCE OSEILLE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO BTE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PDT LAMELLE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PETIT MOULE 17G	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SPAGHETTI BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	FETA SUPPLEMENT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUIT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 25 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVE VINAIGRETTE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	FAJITAS	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	Salade verte et maïs	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Fromage	SUCRE KG	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE NATURE BIO POCHE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 26 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Salade de riz bio niçoise	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓
Plat	Daube de boeuf à la provençale	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CAROTTES BRAISEES BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Tropezienne	☐	-	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	-

Commentaire :

1_Elémentaire au self - NORMAL

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

VENREDI 27 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS + BEURRE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	Rôti de porc LR à la crème d'ail	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Dessert	CREME DESSERT BIO VANILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :