

# Bilan allergènes du lundi 1 juin 2026 au vendredi 19 juin 2026

UP Fontaine

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 1 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	COLIN SCE PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	BOULGHOUR PILAF AUX PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	EMMENTAL BIO A LA COUPE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 2 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	JAMBON EN PLAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	CAMEMBERT BIO A LA COUPE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON BIO DESSERT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MERCREDI 3 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	SAUTE DE VEAU LR SCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PDT LAMELLE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	CROC AU LAIT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Banane Bio	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 4 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TZATZIKI	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENREDI 5 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Calamar à la romaine entrée	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	WINGS DE POULET SCE BBQ	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	KETCHUP FLACON SUPPLEMENT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE FLACON COMPLEMENT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Dessert	TIRAMISU CHOCOLAT	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

### LUNDI 8 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	MAC AND CHEESE CHEDDAR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	COMTE AOP BLOC	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 9 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS SUPPLEMENT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	PATE DE CAMPAGNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	Merlu sauce crème	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	BLE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	BROCOLIS BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

**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
------------------	---------	--------------------------	------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MERCREDI 10 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Carottes Bio vinaigrette	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	BOEUF BIO SCE FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	BUCHE CHEVRE DES SUPPLEMENT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BEIGNET AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

### JEUDI 11 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Salade de riz	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	CALAMAR A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
Garniture	Epinard béchamel	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	EMMENTAL DES SUPPLEMENT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO DESSERT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 12 JUN 2026 - DÉJEUNER

Plat	Boulette d'agneau à la crème d'ail	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PUREE PDT FRAICHE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	Tomme des Pyrénées IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MILLAS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### LUNDI 15 JUN 2026 - DÉJEUNER

Plat	CORDON BLEU FRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	Riz pilaf aux petits légumes	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	MIMOLETTE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON BIO DESSERT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

**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
------------------	---------	------------------------	-----------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MARDI 16 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	VEAU LR AU JUS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RIZ AU LAIT BOITE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### MERCREDI 17 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	Poisson meunière	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOTS BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 18 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	BROCHETTE DE POULET	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PDT SAUTEES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	BUCHE MI-CHEVRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Banane Bio	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 19 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO ENTREE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	Omelette maison	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO BTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Clafoutis aux cerises	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

**Commentaire :**