

Bilan allergènes du lundi 6 juillet 2026 au vendredi 31 juillet 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 6 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	Tajine de boeuf bio	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	Poêlée de patates douce	☑	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	COMTE AOP BLOC	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOTS BIO	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 7 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO VINAIGRETTE	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	Cuisse de poulet bio + chorizo paella	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	Riz Paëlla bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Crème catalane maison	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MERCREDI 8 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	Gratin de macaroni et brocolis à l'edam bio	☑	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	EMMENTAL BIO A LA COUPE	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON BIO DESSERT	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 9 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Salade Portugaise	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	Rojoes	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	Pdt vapeur	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Pastel de nata	☑	-	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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
------------------	---------	-------------------------	-----------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 10 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	Colin sauce Chimichurri	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	CAROTTE BIO + BOULGOUR BIO	☑	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	BUCHE MI-CHEVRE	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO DESSERT	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 13 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	Moqueca Brésilienne	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	RIZ BIO	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	FROMAGE BLANC BATTU 5KG	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE KG	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ANANAS BIO	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 15 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Salade de melon bio	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHIPOLATAS	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Fromage	Comté dés supplément	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREPE SUCREE	☑	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Sauce chocolat noisette	☑	-	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 16 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	OEUF DUR MAYO	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE PERLE ACCOMPAGNEMENT	☑	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	MIMOLETTE BIO A LA COUPE	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO DESSERT	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	-------------------------	-----------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 17 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	BOEUF BIO SCE BOURGUIGNON	☒	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	Pdt vapeur	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BRAISEES BIO	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	BRIE NEUTRE 3KG	☒	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Ile flottante	☒	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

LUNDI 20 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	COUSCOUS BOULETTES MERGUEZ	☒	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	LEGUMES COUSCOUS + SEMOULE BIO	☒	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Fromage	RONDELE NAT BIO 16G	☒	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 21 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	MERLU SCE CITRON	☒	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	EMMENTAL DES SUPPLEMENT	☒	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RIZ AU LAIT MAISON	☒	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 23 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO ENTREE	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE BOEUF LR FROID	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE BBQ FLACON	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	☒	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 24 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	LASAGNE VEGETARIENNE	☑	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Fromage	CAMEMBERT BIO A LA COUPE	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE AU SIROP	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 27 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Salade fraîcheur Africaine	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POULET LR YASSA	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Pana cotta mangue	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 28 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Carottes Bio vinaigrette	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	SAUTE DE VEAU LR SCE NORMANDE	☑	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO	☑	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	PETIT SUISSE BIO AROMATISE	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 29 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Plat	CARBONARA DE PORC	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SPAGHETTI BIO	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Fromage	COMTE AOP BLOC	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOTS BIO	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	-------------------------	-----------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 30 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	Jambon entrée	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS SUPPLEMENT	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	Rillettes de thon à l'aneth	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	SALADE DE POMME DE TERRE	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Dessert	PASTEQUE BIO DESSERT	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 31 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO ENTREE	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	Omelette maison	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	Chou fleur miel curry	☑	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-
Fromage	FETA SUPPLEMENT	☑	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	Tarte aux fruits maison	☑	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-

Commentaire :