

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

MATERNELLE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette BIO		Céleri rémoulade		Salade verte
Plat Principal	Tortellini Pomodoro BIO sauce tomate	Hauts de cuisse de poulet rôti	Boulette de bœuf sauce Paprika	Colin sauce citron	Roti de porc au jus*
Sans porc Sans viande		Nuggets de poisson	Colin sauce paprika		Roti de veau au jus Omelette
Accompagnement	***	Carottes persillées	Semoule	Chou fleur persillés	Fusilli
Produit laitier		Chanteneige BIO		Saint nectaire	
Dessert	Poire	Flan nappé caramel	Pomme	Compote Pomme Banane	Muffin pépites de chocolat
Gouter	Jus de raisin – compote Biscuit fourré chocolat	Jus de pomme – Pomme Grande galette bretonne	Jus d'orange – Compote Brownie	Jus d'ananas – Orange Pain Gouda	Jus de pomme – Compote Gaufre liégeoise



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Sauce tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

Sauce paprika : Roux / Jus de veau / Oignon / Carotte / Concentré de tomates / Paprika / Crème liquide / jus

Salade piémontaise : Pomme de terre / Tomates / Maïs / Cornichon / Mayonnaise

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

ELEMENTAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette BIO	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Piémontaise	Salade verte
	Carottes râpées vinaigrettes	Crêpe au champignon	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de riz	Coleslaw
Plat Principal	Tortellini Pomodoro BIO sauce tomate	Hauts de cuisse de poulet rôti	Boulette de bœuf sauce Paprika	Colin sauce citron	Roti de porc au jus*
Sans porc Sans viande		Nuggets de poisson	Colin sauce paprika		Roti de veau au jus Omelette
Accompagnement	***	Carottes persillées	Semoule	Chou fleur persillés	Fusilli
Produit laitier	Petit suisse sucré	Chanteneige BIO	Yaourt aromatisé	Saint nectaire	Petit moulé nature
	Petit suisse aux fruits	Petit moulé aux noix	Yaourt nature	Cantal	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Flan nappé caramel	Pomme	Compote Pomme Banane	Muffin pépites de chocolat
	Prune	Gélifié chocolat	Banane	Compote Pomme Abricot	Muffin tout chocolat
Gouter	Jus de raisin – compote Biscuit fourré chocolat	Jus de pomme – Pomme Grande galette bretonne	Jus d'orange – Compote Brownie	Jus d'ananas – Orange Pain Emmental	Jus de pomme – Compote Gaufre liégeoise



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Sauce tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

Sauce paprika : Roux / Jus de veau / Oignon / Carotte / Concentré de tomates / Paprika / Crème liquide / jus

Salade piémontaise : Pomme de terre / Tomates / Maïs / Cornichon / Mayonnaise

Salade de riz : Riz / Mais / Petit pois / Sauce salade

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

ELEMENTAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Surimi	Salade de riz bio à la mexicaine	Chou rouge vinaigrette	Radis croque sel	Concombre vinaigrette
	Pâté de campagne *	Salade de pates	Haricots verts vinaigrette	Salade 3 couleurs	Macédoine mayonnaise
Plat Principal	Haché de bœuf sauce poivre	Aiguillette de poulet barbecue	Gratin de Macaronis bio à la provençale	Saucisse*	Calamar a la romaine
Sans porc Sans viandes	Palet Végétarien	Filet de colin sauce barbecue		Saucisse de volaille Colin sauce citron	
Accompagnement	Frites	Courgettes persillés	***	Lentilles cuisinées	Purée de pomme de terre BIO
Produit laitier	Petit suisse aux fruits bio	Yaourt sucré BIO	Vache qui rit BIO	Fromage blanc nature BIO	Emmental
	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc aux fruits	Tome blanche
Dessert	Prune	Madeleine Bio	Compote de poire	Tarte aux pommes	Orange
	Pomme	Galette bretonne	Compote de pêche	Gâteau basque	Poire
Gouter	Jus d'orange – Compote Pain d'épices	Jus d'ananas – Pomme Biscuit fourré choco	Jus de raisin – Poire Gaufre liégeoise	Jus de pomme - Banane Pain Gouda	Jus d'ananas – Compote Grande galette bretonne

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce poivre : Roux / Echalion / Poivre gris / Poivre vert / Jus

Salade de riz bio à la mexicaine : Riz bio / Haricots rouge / Maïs / Mélange Chili

Salade de pates : Farfalles / Tomate / Mais

Gratin de coquillettes bio à la provençale : Coquillette / Ratatouille (Tomate / Poivron / Courgette / Aubergine / Oignon) / Emmental

Sauce citron : Crème légère / Roux / Jus citron / Oignon / Fumet de poisson

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

MATERNELLE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de riz bio à la mexicaine 			Concombre vinaigrette
Plat Principal	Haché de bœuf sauce poivre 	Aiguillette de poulet sauce barbecue	Gratin de macaronis bio à la provençale 	Saucisse*  	Calamar a la romaine 
Sans porc Sans viandes	Palet Végétarien	Filet de colin sauce barbecue 		Saucisse de volaille Colin sauce citron 	
Accompagnement	Frites	Courgettes persillés 	***	Lentilles cuisinées 	Purée de pomme de terre BIO 
Produit laitier	Petit suisse aux fruits bio 		Vache qui rit BIO 	Fromage blanc nature 	
Dessert	Prune	Madeleine Bio 	Compote de poire 	Tarte aux pommes	Orange
Gouter	Jus d'orange – Compote Pain d'épices	Jus d'ananas – Pomme Biscuit fourré choco	Jus de raisin – Poire Gaufre liégeoise	Jus de pomme - Banane Pain Gouda	Jus d'ananas – Compote Grande galette bretonne

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce poivre : Roux / Echalion / Poivre gris / Poivre vert / Jus
Salade de riz bio à la mexicaine : Riz bio / Haricots rouge / Maïs / Mélange Chili
Gratin de coquillettes bio à la provençale : Coquillette / Ratatouille (Tomate / Poivron / Courgette / Aubergine / Oignon) / Emmental

MENUS DES PIQUES NIQUES

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves bio vinaigrette	Salade 3 couleurs	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Coleslaw mayonnaise
Sandwich	Sandwich baguette thon crudités	Sandwich jambon beurre	Sandwich viennois jambon emmental	Sandwich bagel maison surimi mayonnaise	Sandwich pain hot dog thon tomate mayonnaise
Sans viandes		Sandwich tomate œuf mayonnaise	Sandwich viennois thon tomate oeuf		
Accompagnement	Chips	Chips	Chips	Chips	Chips
Produit laitier	Camembert	Edam	Mimolette	St Nectaire	Emmental
Dessert	Prune	Madeleine	Pomme	Purée pomme banane bio	Muffin vanille pépites de chocolat

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Filière marine engagée
-  Agriculture biologique

-  Dessert maison
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade 3 couleurs: Tomate / Maïs / concombre / sauce salade
Coleslaw : Chou blanc / Carottes / Mayonnaise
Sandwich bagel surimi mayonnaise : Pain bagel / Miette de surimi / Tomate / Mayonnaise
Sandwich pain hot dog thon tomate mayonnaise : Pain Hot dog / Thon / Tomate / Mayonnaise

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MENUS DES PIQUES NIQUES

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade 3 couleurs	Macédoine mayonnaise
Sandwich	Sandwich club emmental crudités	Sanwich Pain hot dog thon tomate mayonnaise maison	Sandwich club jambon emmental	Sandwich wraps surimi carotte mayonnaise curry	Sandwich baguette thon crudites
Sans viandes			Sanwich pain complet tomate œuf mayonnaise		
Chips	Chips	Chips	Chips	Chips	Chips
Produit laitier	Suisse sucré	Emmental	Edam	Mimolette	Tomme blanche
Dessert	Pomme	Madeleine	Moelleux fourré abricot	Carré pommes	Poire

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Filière marine engagée
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade 3 couleurs: Tomate / Maïs / concombre / sauce salade
Sandwich bagel surimi mayonnaise : Pain bagel / Miette de surimi / Tomate / Mayonnaise
Sandwich pain hot dog thon tomate mayonnaise : Pain Hot dog / Thon / Tomate / Mayonnaise

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bilan allergènes : NARBONNE MATERNELLE

Nom de la prestation : Gouter Enfant

Famille Recette	Nom recette	Information incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 19 Octobre 2026																	
DESSERT	BISCUIT FOURRÉ CHOCOLAT							X	X								
	JUS DE RAISIN 20CL		X														
	COMPOTE BERLINGOT POMME FRAISE		X														
Mardi 20 Octobre 2026																	
DESSERT	GRANDE GALETTE BRETONNE		X					X	X				X				
	JUS DE POMME 20CL		X														
	POMME		X														
Mercredi 21 Octobre 2026																	
DESSERT	BROWNIE CHOCOLAT		X				X	X					X				
	JUS D ORANGE 20CL		X														
	COMPOTE BERLINGOT POMME		X														
Jeudi 22 Octobre 2026																	
FROMAGE	EMMENTAL		X						X								
DESSERT	JUS D'ANANAS 20CL		X														
	ORANGE		X														
	PAIN							X									
Vendredi 23 Octobre 2026																	
DESSERT	GAUFRE LIEGEOISE		X					X					X			X	
	JUS DE POMME 20CL		X														
	COMPOTE BERLINGOT POMME PECHE ABRICOT		X														

Nom de la prestation : Maternelle

Famille Recette	Nom recette	Information incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 19 Octobre 2026																	
ENTREE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE											X					X
PLAT	TORTELLINIS BIO POMODORO SAUCE TOMATE							X	X				X				
DESSERT	POIRE		X														
Mardi 20 Octobre 2026																	
PLAT	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AUX HERBES		X														
ACCOMP	CAROTTES PERSILLEES		X														
FROMAGE	CHANTENEIGE BIO								X								
	FLAN NAPPE CARAMEL BIO								X								
Mercredi 21 Octobre 2026																	
ENTREE	CELERI REMOULADE MAYONNAISE				X							X	X				X
PLAT	BOULETTE BOEUF AU PAPRIKA							X	X							X	
ACCOMP	SEMOULE							X									
DESSERT	POMME		X														
Jeudi 22 Octobre 2026																	
PLAT	COLIN MSC SAUCE CITRON							X	X					X			X
ACCOMP	CHOUX FLEURS PERSILLES CE2		X														
FROMAGE	SAINT NECTAIRE AOP 25GR								X								
DESSERT	PUREE POMME BANANE BIO		X														
Vendredi 23 Octobre 2026																	
ENTREE	SALADE VERTE		X														
PLAT	ROTI DE PORC AU JUS							X	X								
ACCOMP	FUSILLI BIO							X									
DESSERT	MUFFIN VANILLE PEPITE CHOCOLAT							X	X				X			X	

Nom de la prestation : Maternelle Sans Porc

Famille Recette	Nom recette	Information incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Vendredi 23 Octobre 2026																	
PLAT	ROTI DE VEAU AU JUS							X	X								
Nom de la prestation : Maternelle Végétarien																	
Famille Recette	Nom recette	Information incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Mardi 20 Octobre 2026																	
PLAT	NUGGETS DE POISSON MSC							X						X			
Mercredi 21 Octobre 2026																	
PLAT	COLIN SAUCE PAPRIKA							X	X								
Vendredi 23 Octobre 2026																	
PLAT	OMELETTE PLAT								X				X				

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Il ne prend pas en compte les informations de types "traces" des étiquettes de matières premières. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.



Bilan allergènes - Pique Nique - du 26 AU 30 Octobre 2026.



Bilan allergènes :NARBONNE PIQUE NIQUE

Nom de la prestation :PIQUE NIQUE

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
ENTREE	SURIMI +STICK MAYONNAISE					X		X				X	X	X			
PLAT	SANWICH CLUB EMMENTAL CRUDITES							X	X			X	X				
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRE								X								
DESSERT	POMME		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 27 Octobre 2026																	
ENTREE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE											X					X
PLAT	SANDWICH PAIN HOT DOG THON TOMATE MAYONNAISE MAISON							X					X	X			
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	EMMENTAL								X								
DESSERT	MADELEINE							X					X				
Mercredi 28 Octobre 2026																	
ENTREE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE											X					X
PLAT	SANDWICH PAIN COMPLET TOMATE ŒUF MAYONNAISE							X	X			X	X				
PLAT	SANDWICH CLUB JAMBON EMMENTAL							X	X			X	X				
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	EDAM								X								
DESSERT	MOELLEUX FOURRE ABRICOT							X					X				
Jeudi 29 Octobre 2026																	
ENTREE	SALADE 3 COULEURS											X					X
PLAT	SANDWICH WRAPS SURIMI CAROTTE MAYONNAISE CURRY					X		X				X	X	X			
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	MIMOLETTE								X								
DESSERT	CARRE POMMES							x					x				
Vendredi 30 Octobre 2026																	
ENTREE	MACEDOINE MAYONNAISE												X				
PLAT	SANDWICH BAGUETTE THON CRUDITES							X	X			X	X	X			
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	TOME BLANCHE								X								
DESSERT	POIRE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Malgré toutes les précautions prises lors de l'élaboration de nos recettes, des allergènes non mentionnés ci-dessus peuvent être présents dans nos plats en quantités plus ou moins importantes :

-Les mentions de type « trace », « peut contenir », « fabriqué dans un atelier contenant, ... » des matières premières ne sont pas reportées dans ce tableau

Les conditions de préparation des repas dans notre cuisine centrale ne permettent pas de prévenir les contaminations croisées d'ingrédients allergènes d'une préparation à une autre. Ces contaminations croisées lors de l'élaboration ou du service sont inhérentes à notre fonctionnement.

Dans ces conditions, ces informations sont fournies à titre indicatif uniquement. Nous déclinons en conséquence toute responsabilité en cas de présence de substances allergènes qui ne seraient pas mentionnées dans les informations que nous communiquons ou résulteraient de manipulations d'ingrédients/plats par des personnes étrangères à nos services.



Bilan allergènes - pique nique - du 19 au 23 Octobre 2026.



Bilan allergènes :NARBONNE PIQUE NIQUE

Nom de la prestation :PIQUE NIQUE

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 19 Octobre 2026																	
ENTREE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE											X					X
PLAT	SANDWICH BAGUETTE THON CRUDITES							X	X			X	X	X			
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	CAMEMBERT PORTION								X								
DESSERT	PRUNE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 20 Octobre 2026																	
ENTREE	SALADE 3 COULEURS											X					X
PLAT	SANDWICH JAMBON BEURRE							X	X								
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	EDAM								X								
DESSERT	MADELEINE							X					X				
Mercredi 21 Octobre 2026																	
ENTREE	CELERI REMOULADE				X							X	X				X
PLAT	SANDWICH VIENNOIS JAMBON EMMENTAL							X	X			X	X				
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	MIMOLETTE								X								
DESSERT	POMME		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 22 Octobre 2026																	
ENTREE	CONCOMBRE VINAIGRETTE											X					X
PLAT	SANDWICH BAGEL SURIMI MAYONNAISE MAISON					X		X					X	X		x	X
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	SAINT NECTAIRE								X								
DESSERT	PUREE POMME BANANE BIO		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Vendredi 23 Octobre 2026																	
ENTREE	COLESLAW MAYONNAISE											X	X				X
PLAT	SANDWICH PAIN HOT DOG THON TOMATE MAYONNAISE MAISON							X					X	X			
ACCOMP	CHIPS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	EMMENTAL								X								
DESSERT	MUFFIN VENILLE PEPITES DE CHOCOLAT						X		X				X			X	

Nom de la prestation : PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Mardi 20 Octobre 2026																	
PLAT	SANDWICH TOMATE ŒUF MAYONNAISE							X	X			X	X				
Mercredi 21 Octobre 2026																	
PLAT	SANDWICH VIENNOIS THON ŒUF TOMATE							X	X			X	X	X			

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Il ne prend pas en compte les informations de types "traces" des étiquettes de matières premières. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Bilan allergènes :NARBONNE PRIMAIRE ET ADULTE -

Nom de la prestation :Gouter Enfant

Famille Recette	Nom recette	Information Allergènes	Sans Allergène	Arachide	Café	Croûtes	Fruits à Coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Séisme	Soja	Sulfite
Lundi 19 Octobre 2026																	
DESSERT	BISCUIT FOURRÉ CHOCOLAT							X	X								
	JUS DE RAISIN 20CL		X														
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME FRAISE		X														
Mardi 20 Octobre 2026																	
DESSERT	GRANDE GALETTE BRETONNE		X					X	X				X				
	JUS DE POMME 20CL		X														
	POMME																
Mercredi 21 Octobre 2026																	
DESSERT	BROWNIE CHOCOLAT		X				X	X					X				
	JUS D ORANGE 20CL		X														
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME		X														
Jeudi 22 Octobre 2026																	
FROMAGE	EMMENTAL								X								
DESSERT	JUS D'ANANAS 20CL		X														
	ORANGE		X														
COMPLEMENT	PAIN							X									
Vendredi 23 Octobre 2026																	
DESSERT	GAUFRE LIEGEOISE							X					X			X	
	JUS DE POMME 20CL		X														
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME PECHE ABRICOT		X														

Nom de la prestation :Primaire + Adulte

Famille Recette	Nom recette	Information Allergènes	Sans Allergène	Arachide	Café	Croûtes	Fruits à Coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Séisme	Soja	Sulfite
Lundi 19 Octobre 2026																	
ENTREE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE											X					X
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE											X					X
PLAT	TORTELLINIS BIO POMODORO SAUCE TOMATE							X	X				X				
FROMAGE	PETIT SUISSE FRUIT								X								
	PETIT SUISSE SUCRE								X								
DESSERT	POIRE		X														
	PRUNE		X														
Mardi 20 Octobre 2026																	
ENTREE	CREPE AUX CHAMPIGNONS							X	X				X				
	CREPE FROMAGE							X	X				X				
PLAT	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AUX HERBES		X														
ACCOMP	CAROTTES PERSILLEES		X														
FROMAGE	CHANTENIEGE BIO								X								
	FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO								X								
	GELIFIE CHOCOLAT								X								
	PETIT MOULE AUX NOIX								X								
Mercredi 21 Octobre 2026																	
ENTREE	CELERI REMOULADE MAYONNAISE				X							X	X				X
	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE											X					
PLAT	BOULETTE BOEUF AU PAPRIKA							X	X							X	X
ACCOMP	SEMIOULE							X									
FROMAGE	YAOURT AROMATISE								X								
	YAOURT NATURE								X								
DESSERT	BANANE		X							X							
	POMME		X														
Jeudi 22 Octobre 2026																	
ENTREE	SALADE DE RIZ ARLEQUIN VINAIGRETTE (MAIS, PETIT POIS, VINAIG											X					X
	SALADE PIEMONTAISE MAISON (PDT CE2)											X	X				X
PLAT	COLIN MSC SAUCE CITRON							X	X					X			X
ACCOMP	CHOUX FLEURS PERSILLES CE2		X														
FROMAGE	CANTAL AOP		X														
	SAINT NECTAIRE AOP 25GR		X						X								
DESSERT	PUREE POMME ABRICOT BIO COUPELLE		X														
	PUREE POMME BANANE BIO		X														
Vendredi 23 Octobre 2026																	
ENTREE	COLESLAW MAYONNAISE			X								X	X				X
	SALADE VERTE																
PLAT	ROTI DE PORC AU JUS							X	X								
ACCOMP	FUSILLI BIO							X									
FROMAGE	PETIT MOULE NATURE								X								
	TARTARE AIL ET FINES HERBES								X								
DESSERT	MUFFIN CHOCOLAT PETITE CHOCOLAT							X					X			X	
	MUFFIN VANILLE PETITE CHOCOLAT							X	X				X				

Nom de la prestation :Primaire + Adulte Sans Porc

Famille Recette	Nom recette	Information Allergènes	Sans Allergène	Arachide	Café	Croûtes	Fruits à Coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Séisme	Soja	Sulfite
Vendredi 23 Octobre 2026																	
PLAT	ROTI DE VEAU AU JUS							X	X								
Nom de la prestation :Primaire + Adulte Végétarien																	
Famille Recette	Nom recette	Information Allergènes	Sans Allergène	Arachide	Café	Croûtes	Fruits à Coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Séisme	Soja	Sulfite
Mardi 20 Octobre 2026																	
PLAT	NUGGETS DE POISSON MSC							X						X			
Mercredi 21 Octobre 2026																	
PLAT	COLIN SAUCE PAPRIKA							X	X								
Vendredi 23 Octobre 2026																	
PLAT	OMELETTE PLAT								X				X				

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Il ne prend pas en compte les informations de types "traces" des étiquettes de matières premières. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Bilan allergènes :NARBONNE Maternelle

Nom de la prestation :Gouter Enfant 4 Composants

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
DESSERT	JUS D ORANGE 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
GOUTER	PAIN D'EPICES		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 27 Octobre 2026																	
DESSERT	BISCUIT FOURRÉ CHOCOLAT							X	X								
	JUS D'ANANAS 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	POMME		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mercredi 28 Octobre 2026																	
DESSERT	GAUFRE LIEGEOISE							X					X			X	
	JUS DE RAISIN 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	POIRE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 29 Octobre 2026																	
FROMAGE	GOUDA								X								
DESSERT	BANANE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	JUS DE POMME 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
COMPLEMENT	PAIN							X									
Vendredi 30 Octobre 2026																	
DESSERT	GRANDE GALETTE BRETONNE							X	X				X				
	JUS D'ANANAS 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME PECHE ABRICOT		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation : Maternelle

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
PLAT	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE POIVRE							X	X								X
ACCOMP	FRITES SCOLAIRE + STICK DE KETCHUP		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	BIO PETIT SUISSE AUX FRUITS								X								
DESSERT	PRUNE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 27 Octobre 2026																	
ENTREE	SALADE DE RIZ MEXICAINE											X					X
PLAT	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE							X	X								
ACCOMP	COURGETTES PERSILLEES		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
DESSERT	MADELEINE							X					X				
Mercredi 28 Octobre 2026																	
PLAT	GRATIN DE MACARONIS BIO A LA PROVENCALE VEGETARIEN							X	X				X				
FROMAGE	VACHE QUI RIT BIO								X								
DESSERT	PUREE POIRE BIO		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 29 Octobre 2026																	
PLAT	SAUCISSE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
ACCOMP	LENTILLES		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	FROMAGE BLANC NATURE BIO + 1 SACHET DE SUCRE								X								
DESSERT	TARTE AUX POMMES							X	X								
Vendredi 30 Octobre 2026																	
ENTREE	CONCOMBRE VINAIGRETTE							X			X						X
PLAT	CALAMAR A LA ROMAINE										X						
ACCOMP	PUREE DE POMME DE TERRE BIO																
DESSERT	ORANGE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation :Maternelle Sans Porc

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
ENTREE	SURIMI MSC + STICK MAYONNAISE																
Jeudi 29 Octobre 2026																	
PLAT	SAUCISSE DE VOLAILLE			X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.												

Nom de la prestation :Maternelle Végétarien

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Mustarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite	
Lundi 26 Octobre 2026																		
PLAT	BOULETTES VEGETARIENNES																X	
Mardi 27 Octobre 2026																		
PLAT	COLIN SAUCE BARBECUE							X	X					X				
Jeudi 29 Octobre 2026																		
PLAT	COLIN MSC SAUCE CITRON							X	X					X			X	

Malgré toutes les précautions prises lors de l'élaboration de nos recettes, des allergènes non mentionnés ci-dessus peuvent être présents dans nos plats en quantités plus ou moins importantes :

-Les mentions de type « trace », « peut contenir », « fabriqué dans un atelier contenant, ... » des matières premières ne sont pas reportées dans ce tableau

Les conditions de préparation des repas dans notre cuisine centrale ne permettent pas de prévenir les contaminations croisées d'ingrédients allergènes d'une préparation à une autre. Ces contaminations croisées lors de l'élaboration ou du service sont inhérentes à notre fonctionnement.

Dans ces conditions, ces informations sont fournies à titre indicatif uniquement. Nous déclinons en conséquence toute responsabilité en cas de présence de substances allergènes qui ne seraient pas mentionnées dans les informations que nous communiquons ou résulteraient de manipulations d'ingrédients/plats par des personnes étrangères à nos services.

Bilan allergènes :NARBONNE PRIMAIRE ET ADULTE

Nom de la prestation :Gouter Enfant 4 Composants

Famille Recette	Num recette	Information Allergénique	Non Allergène	Arachide	Céleri	Croûtes	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
DESSERT	JUS D ORANGE 20CL PAIN D'EPICES		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME FRAISE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 27 Octobre 2026																	
DESSERT	BISCUIT FOURRÉ CHOCOLAT JUS D'ANANAS 20CL POMME		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mercredi 28 Octobre 2026																	
DESSERT	GAUFRE LIEGEOISE JUS DE RAISIN 20CL POIRE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 29 Octobre 2026																	
FROMAGE	GOUDA BANANE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
DESSERT	JUS DE POMME 20CL PAIN		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Vendredi 30 Octobre 2026																	
DESSERT	GRANDE GALETTE BRETONNE JUS D'ANANAS 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME PECHE ABRICOT		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation :Primaire + Adulte

Famille Recette	Nom recette	Information Allergénique	Non Allergène	Arachide	Céleri	Croûtes	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
ENTREE	PATE DE CAMPAGNE A TRANCHER SURIMI MSC + STICK MAYONNAISE					X		X				X		X			
PLAT	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE POIVRE							X	X								X
ACCOMP	FRITES SCOLAIRE + STICK DE KETCHUP		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	BIO PETIT SUISSE AUX FRUITS								X								
DESSERT	PETIT SUISSE SUCRE POMME PRUNE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 27 Octobre 2026																	
ENTREE	SALADE DE PATES (FARFALLES HVE, TOMATES, MAIS) VINAIGRETTE							X				X					X
PLAT	SALADE DE RIZ MEXICAINE AGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE							X	X			X					X
ACCOMP	COURGETTES PERSILLEES		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	YAOURT AROMATISE YAOURT SUCRE BIO FERMIER								X	X							
DESSERT	GRANDE GALETTE BRETONNE MADELEINE							X	X				X				
Mercredi 28 Octobre 2026																	
ENTREE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE MAISON HARICOTS VERTS BOITE VINAIGRETTE HO											X					X
PLAT	GRATIN DE MACARONS BIO A LA PROVENCALE VEGETARIEN							X	X			X	X				X
FROMAGE	TARTARE AL ET FINES HERBES								X								
DESSERT	VACHE QUI RIT BIO COMPOTE PECHE CPLE PUREE POIRE BIO		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 29 Octobre 2026																	
ENTREE	RADIS CROQUE SEL SALADE 3 COULEURS VINAIGRETTE HO		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT	SAUCISSE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
ACCOMP	LENTILLES		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS								X								X
DESSERT	FROMAGE BLANC NATURE BIO + 1 SACHET DE SUCRE GATEAU BASQUE TARTE AUX POMMES							X	X				X				
Vendredi 30 Octobre 2026																	
ENTREE	CONCOMBRE VINAIGRETTE MACEDOINE BTE MAYONNAISE											X		X			X
PLAT	CALAMAR A LA ROMAINE							X			X						
ACCOMP	PUREE DE POMME DE TERRE BIO								X								
FROMAGE	EMMENTAL								X								
DESSERT	TOME BLANCHE PORTION ORANGE POIRE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
			X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation :Primaire + Adulte Sans Porc

Famille Recette	Nom recette	Information Allergénique	Non Allergène	Arachide	Céleri	Croûtes	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Séisme	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
ENTREE	SURIMI MSC + STICK MAYONNAISE					X		X					X	X			
Jeudi 29 Octobre 2026																	
PLAT	SAUCISSE DE VOLAILLE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation :Primaire + Adulte Végétarien

Famille Recette	Nom recette	Information Allergénique	Non Allergène	Arachide	Céleri	Croûtes	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Séisme	Soja	Sulfite
Lundi 26 Octobre 2026																	
PLAT	BOULETTES VEGETARIENNES												X			X	
Mardi 27 Octobre 2026																	
PLAT	COLIN SAUCE BARBECUE							X	X					X			
Jeudi 29 Octobre 2026																	
PLAT	COLIN MSC SAUCE CITRON							X	X					X			X

Malgré toutes les précautions prises lors de l'élaboration de nos recettes, des allergènes non mentionnés ci-dessus peuvent être présents dans nos plats en quantités plus ou moins importantes :

-Les mentions de type « trace », « peut contenir », « fabriqué dans un atelier contenant, ... » des matières premières ne sont pas reportées dans ce tableau

Les conditions de préparation des repas dans notre cuisine centrale ne permettent pas de prévenir les contaminations croisées d'ingrédients allergènes d'une préparation à une autre. Ces contaminations croisées lors de l'élaboration ou du service sont inhérentes à notre fonctionnement.

Dans ces conditions, ces informations sont fournies à titre indicatif uniquement. Nous déclinons en conséquence toute responsabilité en cas de présence de substances allergènes qui ne seraient pas mentionnées dans les informations que nous communiquons ou résulteraient de manipulations d'ingrédients/plats par des personnes étrangères à nos services.