

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Crèches
 du 3 Juin au 28 Juin 2024



(Rem: Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans nos plats)

Allergènes

PLATS	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Fruits à coque	Moutarde	Céleri
Blé, coquillettes, semoule BIO	+									
Bœuf carottes, sauté de bœuf au paprika	+									
Céleri rémoulade									+	+
Colin MSC sauce citron, merlu au citron, filet de lieu sauce crème		+		+			+			
Concombres HVE bulgare							+		+	
Courgettes BIO béchamel	+						+			
Escalope de dinde au curry doux, escalope de volaille à la crème							+			
Escalope de porc au jus, aiguillettes de poulet au jus, jambon blanc, sauté de volaille au jus, steak haché de bœuf au jus										
Fromages portion, fromages coupes, laitages							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison spéculos, gâteau maison à la vanille, madelon chocolat	+		+							
Lasagne au saumon	+	+	+	+			+			
Madeleine BIO	+		+							
Œufs durs en salade			+							
Poêlée méridionale, haricots verts Egalim, courgettes persillées, chou fleur EG huile d'olive, petits pois Egalim, carottes Vichy, trio de légumes										
Purée de céleri							+			+
Purée de pdt, purée de brocolis							+			
Quenelles natures sauce tomate	+		+							
Radis, salade ciselée										
Raviolis au bœuf	+		+				+			
Riz BIO										
Salade de pâtes EG, salade de boulgour, salade de tortis	+								+	
Salade de pommes de terre EG au maïs, salade de haricots rouges, salade de lentilles, salade de riz									+	
Sauté de veau sauce tomate, boulettes de bœuf sauce tomate										
Taboulé semoule BIO	+									
Tartinade de carottes au fromage blanc							+		+	

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Crèches
 du 3 Juin au 28 Juin 2024



(Rem: Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans nos plats)

Allergènes

PLATS	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Fruits à coque	Moutarde	Céleri
Tomate en salade, salade de chou fleur, chou blanc EG, salade de betteraves EG									+	