

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Restaurant Scolaires
 du 3 juin au 5 juillet 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
Sauté de bœuf au paprika, bœuf carottes	+									
Sauté de veau sauce tomate										
Sauté de volaille au jus, escalope de porc au jus, pilons de poulet froid, jambon blanc										
Semoule BIO, coquillettes Egalim	+									
Tartinade de carottes Egalim au fromage blanc							+			
Tomates en salade mozzarella, salade de tomate emmenthal							+		+	