

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Restaurants Scolaires
 du 7 Octobre au 18 Octobre 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	Oeufs 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 Egalim	+									
Boulettes de bœuf BIO sauce tomate, émincé de dinde label rouge au paprika										
Cordon bleu de volaille	+					+	+			
Courgettes BIO provençale, poêlée méridionale, riz BIO à l'ananas, poêlée de potiron à la tomate										
Crêpe au fromage	+		+				+			
Crêpe sucrée	+		+				+			
Curry de patate douce au lait de coco										
Falafels	+									
Fromages coupes, fromages portions, produits laitiers							+			
Fruits, purée de fruits										
Pizza pommes de terre fromage	+		+				+			
Purée de pommes de terre							+			
Salade de betteraves Egalim, chou blanc Egalim à la pomme, salade d'endives fraîche									+	
Salade de chou rouge carottes râpées dés d'emmental, concombres HVE sauce bulgare							+		+	
Salade de pépinettes betteraves	+								+	
Salade mélangée										
Saucisson à l'ail										
Saumon MSC vapeur gingembre soja		+		+		+				
Sauté de veau à la crème, jambon chaud crème champignons							+			
Tarte pommes rhubarbes	+		+				+			