

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Crèches
 du 21 Octobre au 15 Novembre 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
Carottes Egalim râpées, chou blanc citronnée Egalim, chou rouge Egalim, coleslaw EG									+	
Céleri rémoulade Egalim									+	+
Chou rouge EG dés d'emmental							+		+	
Colin beurre citron, merlu sauce citron										
Epinards hachés crème							+			
Epinards hachés Egalim béchamel, gratin de brocolis	+						+			
Fromages portions, fromages coupe, produits laitiers										
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison vanille, gâteau maison chocolat orange	+		+				+			
Haché de veau à la crème							+			
Haricots verts persillade, courgettes persillées, jardinière de légumes Egalim, carottes Egalim										
Jambon blanc, steak haché de bœuf au jus, escalope										
Kefta de volaille au jus										
Lasagnes de légumes végétarienne	+		+				+			
Madeleine BIO, madelon chocolat	+		+				+			
Œufs durs BIO sauce aurore, œufs brouillés			+				+			
Potage de légumes										
Purée de pois										
Riz BIO, dés de pdt huile d'olive, lentilles BIO, haricots lingots										
Salade ciselée										
Salade de coquillettes HVE	+								+	
Salade de haricots verts EG poivrons									+	
Salade de pois chiche à l'italienne										
Salade mexicaine, salade de betteraves EG									+	
Saumon sauce hollandaise, filet de colin sauce nantua, filet de hoki crème		+		+			+			
Sauté de bœuf sauce tomate, veau marengo, bœuf aux oignons, sauté de porc au jus										
Spaghettis BIO, coquillettes Egalim, semoule BIO, torsades HVE	+						+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Crèches
 du 21 Octobre au 15 Novembre 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	Oufs 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
Taboulé semoule BIO	+									
Velouté de potiron							+			