

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Scolaires
 du 04 Novembre au 20 Décembre 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
Purée de pois										
Riz BIO cantonnais végétarien			+							
Riz BIO, pommes forestine, lentilles, petits pois										
Salade de blé Egalim, salade de torsades HVE, salade de coquillettes HVE	+								+	
Salade de lentilles BIO									+	
Salade de pdt haricots verts, salade de pois chiche italienne									+	
Salade mélangée										
Salade verte dés d'emmental							+			
Sauté de porc au curry, sauté de bœuf au paprika doux, bœuf BIO aux oignons, veau marengo, rôti de porc aux olives, sauté de bœuf sauce tomate, émincé de dinde label rouge au paprika										
Sauté de veau à l'ancienne							+			
Tartinade jambon fromage blanc curry							+			
Velouté de poireaux pommes de terre, velouté de carottes Egalim							+			