

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Restaurants Scolaires  
 du 6 Janvier au 21 Février 2025



(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
Brocolis Egalim emmenthal, épinards hachés Egalim, carottes rondelles Egalim à la crème							+			
Cappelletti bœuf sans porc sauce tomate	+		+							
Carottes râpées sauce fromage blanc citron							+		+	
Céleri Egalim rémoulade									+	+
Céleri Egalim sauce au fromage blanc							+		+	+
Cordon bleu	+						+			
Courgettes rondelles persil, haricots verts Egalim persil, poêlée méridionale, courgettes Egalim à la tomate, chou fleur Egalim, jardinière de légumes Egalim										
Crêpe au fromage	+		+				+			
Crêpe sucré	+		+				+			
Cube de saumon à la crème, colin MSC à la crème, saumon MSC crème au curcuma, blanquette de poisson		+		+			+			
Donuts sucré	+					+	+			
Fromages portions, fromages coupes, laitage							+			
Fruits, purée de fruits										
Galette des rois	+		+				+	+		
Gâteau maison au citron, vanille	+		+				+			
Jambon blanc, sauté de bœuf aux oignons										
Œufs durs béchamel	+		+				+			
Omelette sauce tomate			+							
Palmier	+									
Pané blé fromage épinards, pané moelleux fromager	+						+			
Panna Cotta							+			
Pâté de foie	+					+	+		+	
Poisson blanc pané	+			+						
Pommes de terre vapeurs, riz BIO, petits pois Egalim, pommes de terre quartier										
Ptît croquant, galette au beurre BIO	+		+				+			
Purée de céleri Egalim										+
Purée de pommes de terre							+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Restaurants Scolaires  
 du 6 Janvier au 21 Février 2025



(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
Riz BIO, petits pois Egalim, pommes de terre vapeurs, pommes de terre cube persillées	+		+							
Salade de betteraves Egalim									+	
Salade de betteraves Egalim dés de mimolette							+		+	
Salade de blé Egalim dés d'emmental	+						+		+	
Salade de brocolis sauce cocktail			+						+	
Salade de haricots rouges, macédoine de légumes Egalim, chou blanc/rouge Egalim, carottes râpées, salade de petits pois Egalim, salade de pdt Egalim, salade de pois chiche aux tomates, salade alaska									+	
Salade de riz BIO									+	
Salade de riz BIO dés de mimolette							+		+	
Salade mélangée dés de mimolette							+			
Salade verte										
Saucisse de Francfort, de Strasbourg										
Sauté de veau au jus, sauté de bœuf BIO provençale, sauté de veau aux olives, veau marengo										
Spaghettis BIO, coquillettes BIO, blé Egalim	+									
Taboulé semoule BIO, salade de blé Egalim, salade de coquillettes Egalim	+									
Velouté de tomates							+			