

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							+			