

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Restaurants Scolaires
 du 10 Mars au 18 Avril 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
Purée de pommes de terre, épinards hachés							+			
Quenelle de brochet sauce tomate	+	+	+	+			+			
Riz BIO, haricots rouges, coleslaw Egalim, salade de carottes Egalim maïs, chou fleur chou rouge EG, salade de betteraves EG, lentilles BIO									+	
Salade de coquillettes Egalim, taboulé semoule BIO, salade de penne EG napolitaine	+								+	
Salade mélangée dés de mimolette							+			
Salade mélangée maïs										
Saumon sauce citron paprika				+						
Semoule BIO, boulgour	+									
Tartinade de pois chiche							+			
Tortellinis ricotta épinards sauce aurore	+		+				+			
Tresse au fromage	+		+				+			