

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires  
et centres de loisirs du 30 août au 22 octobre 2021



## 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
Banane										
Beignet fourré pomme	+		+				+			
Betteraves rouges vinaigrette aux herbes									+	
Betteraves/pois chiches vte à l'estragon									+	
Boulettes d'agneau sauce tomate	+					+				
Brie							+			
Camembert							+			
Cancoillotte							+			
Carottes cuites au cumin										
Carottes râpée au citron									+	
Carottes râpées vinaigrette persil									+	
Carottes Vichy										
Cervelas rémoulade			+						+	
Chanteneige							+			
Coleslaw									+	
Compote abricot										
Compote de pêches										
Compote de poire										
Compote de pomme										
Compote de pommes										
Compote pomme-mirabelles										
Concombres à la crème							+			
Coquillettes BIO	+									
Coquillettes sauce tomate à la vache qui rit	+						+			
Cotentin							+			
Courgettes BIO provençales										
Couscous boulettes agneau merguez	+					+				
Crème dessert chocolat							+			
Crème vanille							+			
Edam							+			
Emincé de poireaux									+	
Emmenthal							+			
Epinards béchamel	+						+			
Escalope de porc jus 4 épices	+									
Filet de colin beurre-citron				+						
Filet de lieu sauce beurre citron gingembre				+						
Filet de merlu sauce provençale	+			+						
Filet de poulet au curry	+									
Filet de poulet sauce tomate	+									
Filet de saumon beurre citron				+						

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires  
et centres de loisirs du 30 août au 22 octobre 2021



## 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
Flan chocolat							+			
Flan vanille caramel							+			
Fromage blanc							+			
Fruit de saison										
Gaspacho tomates/courgettes sel de céleri										+
Gâteau maison au citron	+		+				+			
Gâteau maison aux cassis	+		+				+			
Gâteau maison aux pépites de chocolat	+		+				+			
Gouda							+			
Gratin de brocolis	+						+			
Gratin de chou fleur	+						+			
Gratin de patates douces	+						+			
Grignottes de poulet										
Haricots verts BIO										
Jambon chaud au jus	+									
Jardinière de légumes										+
Lasagnes végétariennes	+						+			
Légumes anciens										+
Madeleine	+		+				+			
Merguez locales+légumes couscous	+									+
Mimolette							+			
Mini-babybel							+			
Muffin	+		+			+	+			
Nuggets poisson	+	+		+			+		+	
Œufs durs sauce mornay	+		+				+			
Omelette au fromage			+				+			
Parmentier de légumes végétarien							+			+
Pâtes fusilli BIO	+									
Pâtes sauce tomate basilic	+									
Pêche										
Petit-moulé							+			
Petits-pois, carottes										
Poisson pané	+			+						
Pommes rissolées										
Potiron à la crème							+			
prunes										
P'tits croquants (biscuits)	+		+				+			
Purée de pommes de terre							+			
Purée pomme-banane BIO										
Quiche lorraine	+		+				+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires  
et centres de loisirs du 30 août au 22 octobre 2021



## 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
Raisin										
Ratatouille										
Riz										
Riz basmati										
Rôti de porc au jus	+									
Rôti de porc au miel	+									
Rôti de porc miel citron sauge	+									
Roulé au fromage	+		+				+			
Saint Nectaire							+			
Salade de concombres à l'aneth									+	
Salade de coquillettes au surimi	+	+		+					+	
Salade de lentilles									+	
Salade de lentilles échalotes									+	
Salade de maïs									+	
Salade de pois chiches									+	
Salade de pommes de terre									+	
Salade de riz à l'ananas									+	
Salade de riz camarguaise									+	
Salade de tomates									+	
Salade de tomates									+	
Salade de tomates, mozzarella							+		+	
Salade d'haricots verts									+	
Salade d'haricots verts aux dés de mimolette							+		+	
Salade d'oranges aux fruits rouges										
Salade douceur au maïs										
Salade douceur aux croûtons	+									
Salade douceur mimolette							+			
Salade mexicaine									+	+
Samos							+			
Saucisse de volaille										
Sauté de dinde sauce tomate	+									
Sauté de veau façon marengo	+						+			
Semoule	+									
Spaghetti napolitaine emmenthal râpé	+						+			+
Spaghettis bolognaise, fromage râpé	+						+			
Steak haché au jus	+									
Steak haché de bœuf au paprika	+									
Steak haché pur bœuf au jus	+									
Taboulé à la menthe	+									
Taboulé maison	+									

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires  
et centres de loisirs du 30 août au 22 octobre 2021



## 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
Tomme blanche							+			
Tomme noire							+			
Tortilla pommes de terre sauce provençale	+		+				+			
Vache qui rit							+			
Velouté de légumes frais										+
Velouté de légumes frais à la vache qui rit							+			+
Yaourt aromatisé							+			
Yaourt nature							+			
Yaourt nature BIO							+			