

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 25 octobre au 17 décembre 2021

(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)



Bourgogne
repas

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
Ananas frais										
Banane										
Betteraves rouges aux noix								*	*	
Betteraves rouges/Mais									*	
Betteraves vinaigrette									*	
Biscuit maison poire chocolat	*		*				*			
Boulgour et brunoise de légumes	*									*
Brie							*			
Brocolis										
Brocolis au beurre							*			
Bûche demi-lait							*			
Burger végétal	*		*			*	*			*
Camembert							*			
Cantafrais							*			
Cantal IGP							*			
Carottes à la crème							*			
Carottes râpées vinaigrette									*	
Carottes sautées							*			
Carottes Vichy							*			
Carré calcium							*			
Carré de l'est							*			
Céleri rémoulade			*						*	*
Chanteneige							*			
Chipolatas grillée							*			
Chou fleur au curcuma	*						*			
Chou fleur/PdT au fromage râpé							*			
Chou-fleur										
Clémentines										
Coleslaw										
Colin persillé		*								
Compote de fraise										
Compote de pomme BIO										
Compote pomme-fraise										
Compote pomme-mirabelle										
Cookie	*		*		*		*	*		

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 25 octobre au 17 décembre 2021

(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)



Bourgogne
repas

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
Coquillettes BIO	*						*			
Coulommier							*			
Courgettes béchamel	*						*			
Crêpe au fromage	*		*				*			
Cuisse de poulet rôtie										
Eclair chocolat	*				*		*	*		
Edam							*			
Emincé de bœuf aux olives	*						*			
Emincé de bœuf sauce tomate	*						*			
Emincés de poireaux à la vinaigrette									*	
Epinards hachés à la crème							*			
Epinards hachés béchamel	*						*			
Escalope de porc à la crème moutardée	*						*		*	
Escalope de poulet jus aux herbes	*									
Escalope de volaille au jus	*						*			
Filet de colin beurre citron				*			*			
Filet de lieu huile d'olive				*						
Filet de lieu sauce tomate	*			*			*			
Filet de merlu beurre citron				*			*			
Filet de merlu crème moutardée				*			*		*	
Filet de saumon sauce provençale	*			*						
Flan caramel			*				*			
Flan chocolat			*				*			
Flan vanille BIO			*				*			
Fromage blanc aromatisé							*			
Fromage blanc nature							*			
Gâteau maison au citron	*		*				*			
Gouda							*			
Gratin de pommes de terre au reblochon	*						*			
Gratin de potiron au lait fermier BIO	*						*			
Grignottes de poulet										
Haricots verts							*			
Haricots verts beurre persil							*			
Haricots verts en salade									*	
Haricots verts persillade							*			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 25 octobre au 17 décembre 2021

(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)



Bourgogne
repas

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
Julienne de légumes frais							*			*
Kivi										
Lasagnes Ricotta épinards	*		*				*			
Lentilles mijotées										
Lentilles vinaigrette à l'échalote									*	
Macaronis	*									
Mimolette							*			
Moelleux aux fruits	*		*				*			
Moelleux fromager	*		*			*	*			
Mortadelle										
Muffin chocolat	*		*		*		*	*		
Nugget's emmenthal	*		*			*	*			
Œufs à la neige			*				*			
Œufs brouillés			*				*			
Œufs durs sauce provençale	*		*							
Œufs durs sauce tomate	*		*							
Omelette au fromage			*				*			
Omelette aux champignons			*				*			
Omelette nature			*				*			
Orange										
Parmentier maison de poisson		*		*			*			
Paupiette de dinde	*					*				
Pêche au sirop/coulis de fruits rouges										
Petit-moulé							*			
Petits beurre	*		*				*			
Petits-pois/carottes	*									
Petits-pois	*									
Petits-sucrés							*			
Petit-Suisse							*			
Pizza maison poulette	*						*			
Poisson meunière	*			*						
Poisson pané	*			*					*	
Pomelo										
Pomme locale HVE										
Pommes de terre sautées										
Potiron à la crème							*			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 25 octobre au 17 décembre 2021

(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)



Bourgogne
repas

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 à la vache qui rit							*			
Purée de pommes de terre							*			
Riz "cantoriale"			*			*				
Riz créole										
Rondelé aux noix							*	*		
Rôti de porc au jus	*									
Rôti de porc forestière	*									
Roulé au fromage	*						*			
Salade de blé au thon	*			*					*	
Salade de coquillettes BIO	*		*				*		*	
Salade de lentilles									*	
Salade de maïs aux dés de volaille									*	
Salade de PdT à la mimolette							*		*	
Salade de pépinettes, fèves vinaigrette persil	*								*	
Salade de pois chiches à la grecque							*		*	
Salade de pommes de terre au maïs									*	
Salade de pommes de terre au surimi		*	*	*					*	
Salade douceur										
Salade verte/dés de fromage							*			
Salade verte/œuf dur			*							
Samos							*			
Saucisse de volaille										
Saucisson chaud							*			
Sauté de veau sauce tomate	*						*			
Sauté de volaille sauce Miami	*									*
Sauté de volaille sauce champignons	*						*			
Six de savoie							*			
Spaghettis bolognaise	*						*			
Steak haché au jus	*									
Steak haché de bœuf au paprika	*									
Taboulé	*									
Tarte au chocolat	*		*		*		*	*		
Tomates farcies	*					*				
Tomme blanche							*			
Tomme grise							*			
Tortis	*						*			
Vache qui rit							*			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 25 octobre au 17 décembre 2021

(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)



Bourgogne
repas

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
Yaourt aromatisé							*			
Yaourt nature							*			