

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les crèches
du 11/04/2022 au 06/05/2022



(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	Sésame
Bâtonnière de légumes huile d'olive											
Betteraves HVE											
Blanc de poulet jus au curry	*						*				
Boulettes d'agneau jus au thym	*					*					
Boulgour											
Brocolis BIO											
Carotte Vichy							*				
Carottes râpées											
Concombres sce bulgare							*				
Dés de PdT huile d'olive											
Epinards hachés béchamel LFB	*						*				
Escalope de dinde basquaise											
Escalope de porc au jus	*						*				
Escalope de porc jus aux herbes	*						*				
Filet de colin beurre citron				*			*				
Filet de colin MSC au curcuma	*			*			*				
Filet de colin sce provençale				*							
Filet de merlu huile d'olive citron				*							
Filet de merlu persillade											
Filet de merlu sce estragon	*			*			*				
Filet de poisson beurre cumin				*			*				
Filet de poisson sce forestière	*			*			*				
Filet de poulet sce forestière	*						*				
Fruits, compotes, purées de fruits, salades de fruits											
Fusilli BIO	*						*				
Gratin de chou fleur BIO							*				
Haricots verts BIO persillade							*				
Jambon sce moutarde douce	*						*		*		
Julienne de légumes frais AFH	*						*				
Knacks volaille BIO locales											
Laitages, fromages							*				
Lentilles BIO							*				

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les crèches
du 11/04/2022 au 06/05/2022



(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	Sésame
Mijoté de bœuf BIO	*						*				
Œuf dur sce basquaise			*								
Œufs brouillés			*				*				
Œufs durs sce moutarde douce			*						*		
Œufs durs sce provençale			*								
Omelette au fromage			*				*				
Omelette BIO sce tomate			*								
PdT rondelles/haricots rouges											
Petits-pois BIO/carottes HVE							*				
Purée 3 légumes							*				
Purée de PdT							*				
Riz BIO							*				
Rôti de porc sce napolitaine	*						*				
Salade carottes ananas											
Salade ciselée aux croûtons	*										
Salade de betteraves dés d'emmental							*				
Salade de chou-fleur											
Salade de maïs											
Salade de PdT											
Salade de printemps au radis émincés							*				
Salade de riz aux olives											
Salade de tomates											
Salade de torsades BIO au thon	*			*							
Saumon huile d'olive citron											
Steak haché jus au cumin	*						*				
Steak haché sce bolognaise											
Steak haché sce provençale											
Taboulé semoule BIO	*										
Tarte au fromage	*		*				*				
Torsades	*						*				