



Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 7 juin 2022 au 6 juillet 2022

Bourgogne
repas

(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
Haricots verts BIO										
Chou rouge râpé aux pois chiches										
tortellini Ricotta épinards sse tomate	*						*			
Salade de tomates									*	
Dés de colin sse maltaise	*			*						
Coupelle pâté										
Bœuf gardiane	*									
Omelette			*							
Pâtes BIO	*									
Salade de lentilles BIO									*	
Boulettes soja tomate						*				
Gratin de chou fleur BIO au LFB							*			
Salade de betteraves HVE									*	
Raviolis	*						*			
Salade de riz BIO au maïs BIO									*	
Filet de colin MSC crème citron				*			*			
Duo carottes HVE/Brocolis BIO										
Fromages et laitages							*			
Madelon chocolat	*		*				*			
Gâteau maison citron coco	*		*				*			
Tarte purée abricot	*		*				*			
Gâteau maison chocolat	*		*				*			
Flan vanille BIO							*			
Fruits, purées de fruits, compotes de fruits										
P'its croquants	*		*				*			