

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 1er septembre au 21 octobre 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)

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/Lupin/Sulfites
Beignet aux abricots	+		+				+			
Betteraves sce bulgare							+			
Blanquette de colin/Bl.colin curry	+		+	+			+			
Blanquette de veau	+		+				+			
Blé	+									
Boulettes d'agneau sce orientale	+									
Boulettes soja tomate						+				
Brocoli ail H.olive										
Brocoli fleurette sce fromage blc ketchup							+			
Cake maison curry lentilles	+		+				+			
Carottes râpées vinaigrette									+	
Carottes Vichy							+			
Céleri rémoulade			+							Céleri
Chili végétal										
Chipolatas										
Chou fleur vte paprika									+	
Chou rouge râpé vte									+	
Coleslaw			+						+	
Colin sce napolitaine	+									
Concombres bulgare							+			
Coquillettes	+						+			
Cordon bleu	+					+	+			
Couscous poulet boulettes légumes										Céleri
Crêpe aux champignons	+		+				+			
Dés de colin MSC sce blanche	+			+			+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 1er septembre au 21 octobre 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)

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/Lupin/Sulfites
Dés de colin sce basquaise				+						
Epinards hachés							+			
Epinards hachés bechamel	+						+			
Escalope de dinde jus aux champignons	+									
Falafels										
Feuilletés hot-dog	+						+			
Filet de colin MSC sce à l'ancienne	+			+					+	
Filet de colin sce écossaise				+						Céleri
Filet de lieu jus 4 épices				+						Céleri
Filet de merlu crème paprika				+			+			
Filet de merlu sce citron	+			+			+			
Filet de poisson sce orientale	+			+						
Galopin de veau jus aux herbes	+									
Gâteau maison à l'ananas	+		+				+			
Gâteau maison pépites chocolat	+		+				+			
Gratin de chou fleur							+			
Gratin de courgettes au LFB							+			
Gratin de poireaux locaux au LFB							+			
Haricots verts persillade							+			
Ile flottante à la noix de coco râpée			+				+			
lentilles BIO au beurre							+			
Lentilles BIO aux carottes							+			
Lentilles vinaigrette persil									+	
Madelons	+		+				+			
Muffin nature	+		+				+			
Nuggets au fromage	+		+				+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 1er septembre au 21 octobre 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)

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/Lupin/Sulfites
œufs brouillés			+				+			
Oeufs durs florentine	+		+				+			
Œufs durs sce Aurore	+		+				+			
Omelette jus au paprika	+									
Omelette sce tomate/sce provençale	+		+							
Pané blé fromager	+						+			
Pâté de foie	+					+	+		+	
Penne	+						+			
Petits-pois aux champignons sans jus de viande	+									
Pilon de poulet jus au paprika	+									
Pizza végétarienne	+						+			
Poisson pané	+			+			+			
Pomme au four caramel							+			
Pommes de terre à l'anglaise							+			
Pommes rissolées										
Pommes vapeurs h.olive basilic										
Potatoes wedge										
Purée crecy							+			
Radis										
Ratatouille maison										
Riz							+			
Rôti de porc jus 4 épices	+									Céleri
Salade de betteraves à l'ananas									+	

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 1er septembre au 21 octobre 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)

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/Lupin/Sulfites
Salade de betteraves vte persil										
Salade de blé et tomates	+								+	
Salade de cervelas local PdT			+						+	
Salade de chou-fleur vte paprika									+	
Salade de coquillettes	+								+	
Salade de coquillettes au maïs	+								+	
Salade de maïs									+	
Salade de PdT sce cocktail			+							
Salade de pois chiches à l'italienne										
Salade de pois chiches à l'italienne										
Salade de pommes de terre									+	
Salade d'haricots verts									+	
Salade H.blcs oignons rissoles vte									+	
Salade mélangée aux haricots rouges										
Salade mexicaine									+	
Salade tomates basilic									+	
Salade verte										
Salade verte au maïs										
Sauté de bœuf provençale	+									
Sauté de porc à l'ancienne									+	
semoule	+						+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants
scolaires et centres de loisirs
du 1er septembre au 21 octobre 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)

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/Lupin/Sulfites
Spaghetti BIO Bolognaise	+						+			
Spaghetti BIO sce tomate dés de colin	+			+			+			
Steak haché sce provençale/sce napolitaine	+									
Surimi	+	+	+	+						
Taboulé	+									
Tarte saumon ciboulette	+		+	+			+			
Tarte tropézienne	+		+				+			
Tomates rondelles vte basilic									+	
Velouté de carottes au gingembre							+			
Wings poulet TEX-MEX	+									