



Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis  
dans les crèches  
du 24/10 au 18/11/2022 (Semaines 43 à 46)

(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
Betteraves Egalim										
Blanquette de poisson	+	+	+	+			+			
Bœuf braisé	+									
Bœuf haché sce tomate	+									
Boudoir	+		+				+			
Carottes râpées EGalim										
Céleri rémoulade			+						+	
Chocolat										
Chou fourré crème ,pâtissière	+		+				+			
Coleslaw			+						+	
Coquillettes	+						+			
Corn flakes	+									
Cracotte	+						+			
Dés de Colin sce basquaise	+			+						
Dés de potiron et patates douces							+			
Epinards hachés crème	+						+			
Escalope de dinde au jus	+									
Filet de colin beurre citron				+			+			
Filet de colin sce forestière	+			+			+			
Flageolets sans jus de viande							+			
Fromages et laitages							+			
Fruits, purées de fruits, compotes de fruits										
Gâteau maison d'halloween (chocolat, orange)/gâteau maison aux cassis/Gâteau roulé fraise	+		+				+			
Gratin de chou-fleur béchamel/Gratin de de chou-fleur	+						+			
Haricots verts EGalim										
Jardinière de légumes										Céleri
Lasagnes ricotta épinards	+		+				+			

**Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis  
dans les crèches  
du 24/10 au 18/11/2022 (Semaines 43 à 46)**



**(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**

<b>PLATS</b>	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
Madeleine	+		+							
Merlu sce hollandaise	+		+	+			+			
œufs brouillés			+				+			
Œufs durs sce curry	+		+				+		+	
Omelette			+							
Omelette au fromage			+				+			
Pain	+									
Pâtes de fruit										
Petit Beurre	+		+				+			
Pommes rissolées										
Pommes vapeurs h.olive basilic/Pommes de terre à l'anglaise										
Potage de légumes frais							+			
Purée de céleri										Céleri
Purée de PdT sans lait										
Purées de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, potiron, épinards, chou-fleur, brocoli, petits-pois. 3										
Riz							+			
Rôti de porc local jus aux herbes/sce tomate	+									
Salade ciselée										
Salade de maïs										
Salade de lentilles										

**Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis  
dans les crèches  
du 24/10 au 18/11/2022 (Semaines 43 à 46)**



**(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**

<b>PLATS</b>	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 pommes de terre										
Salade d'haricots verts										
Sauté de porc au caramel	+						+			
Sauté de veau	+						+		+	
Semoule	+						+			
Steak de veau jus aux épices	+						+			Céleri
Steak haché sce baquaise	+								+	
Steak haché sce moutarde	+						+		+	
Taboulé	+									
Thon sce tomate	+			+						
Vermicelles	+									