

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis
 dans les crèches
 du 21/11 au 16/12/2022 (Semaines 47 à 50)



(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
Aiguillettes de poulet sce à l'ancienne	+						+		+	
Betteraves Egalim										
Blé BIO	+						+			
Boudoir	+		+				+			
Boulettes d'agneau au jus	+					+				
Boulgour	+						+			
Brocolis, PdT							+			
Bûche chocolat noisette	+		+		+		+	+		
Carottes râpées EGalim										
Carottes Vichy							+			
Chocolat										
Coleslaw			+						+	
Coquillettes	+						+			
Corn flakes	+									
Cracotte	+						+			
Dés de Colin sce citron	+			+			+			
Dés de colin sce provençale	+			+						
Dés de PdT										
Duo potiron pommes de terre							+			
Epinards hachés béchamel	+						+			
Escalope de dinde sce basquaise	+									
Escalope de porc au jus										
Filet de colin sce basquaise	+			+						
Filet de colin sce béarnaise	+			+			+		+	
Filet de lieu sce coco gingembre curcuma	+			+			+			
Filet de merlu beurre citron				+			+			
Filet de merlu sce provençale	+			+			+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis
dans les crèches
du 21/11 au 16/12/2022 (Semaines 47 à 50)



(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
Foie de génisse jus à l'échalote	+									
Fromages et laitages							+			
Fruits, purées de fruits, compotes de fruits										
Gâteau maison chocolat	+		+				+			
Gratin de courgettes BIO	+						+			
Haricots verts EGalim										
Jambon										
Lentilles aux ptates douces							+			
Madeleine	+		+							
œufs brouillés			+				+			
Œufs durs			+							
Œufs durs sce aurore	+		+				+			
Omelette			+							
Omelette au fromage			+				+			
Omelette sce forestière	+		+				+			
Pain	+									
Pâtes de fruit										
Petit Beurre	+		+				+			
Petits-pois	+									
Petits-pois aux dés de colin				+			+			
Petits-pois aux dés de jambon							+			



**Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis
dans les crèches
du 21/11 au 16/12/2022 (Semaines 47 à 50)**

(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
Pizza royale au jambon	+						+			
Pizza royale au thon	+			+			+			
Poire au naturel crème anglaise	+		+			+	+			
Pommes noisettes										
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, netifs-nois. 3										
Riz/Riz basmati							+			
Rôti de porc local sce forestière	+						+			
Salade ciselée										
Salade de maïs										
Salade de chou fleur BIO (au paprika)										
Salade de coquillettes BIO	+									
Salade de tortis BIO	+									
Salade d'haricots verts										
Salade mexicaine										Céleri
Sauté de bœuf au paprika	+									
Steak haché sce provençale	+									
Taboulé	+									
Tartinade de fromage frais aux carottes							+			

**Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis
dans les crèches
du 21/11 au 16/12/2022 (Semaines 47 à 50)**



(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	Allergènes									
	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
Tortellini ricotta épinards	+						+			
Tortis	+						+			
Velouté de carottes Egalim							+			
Vermicelles	+									