



**Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis
dans les crèches
du 02/01 au 13/01/2023 (Semaines 1 à 2)**

(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
Purées de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, potiron, épinards, chou-fleur, brocoli, petits-pois, 3 légumes)										
Riz/Riz basmati							+			
Rôti de dinde au jus	+									
Rôti de porc aux champignons	+						+		+	
Salade ciselée										
Salade de blé BIO	+									
Salade de maïs									+	
Salade de riz BIO au thon				+					+	
Salade d'haricots verts										
Sauté de porc à l'ancienne	+						+		+	
Semoule BIO	+						+			
Steak haché jus au cumin	+									
Velouté de carottes à la crème	+						+			
Vermicelles	+									