

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis
dans les crèches

du 13/02 au 10/03/2023 (Semaines 07 à 10/2023)



Bourgogne
repas

(Rem: Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans nos plats)

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
Pommes de terre wedges (Potatoes)	+									
Pommes vapeurs beurre persil							+			
Potage de légumes frais							+			
Purée de brocolis							+			
Purée de céleri										Céleri
Purée de PdT sans lait										
Purée de PdT au beurre							+			
Purées de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, potiron, épinards, chou-fleur, brocoli, petits-pois, 3 légumes)										
Quenelles natures béchamel noix de muscade	+		+				+			
Riz/Riz basmati							+			
Rôti de porc local sce provençale	+						+			
Salade de brocolis BIO										
Salade de lentilles										
Salade de pommes de terre										
Salade de riz sawaï										Céleri
Salade d'haricots verts										
Salade de chou rouge										
Sardine à l'huile				+						
Sauté de bœuf 4 épices	+						+			Céleri
Semoule	+						+			
Steak haché bœuf au jus	+									
Taboulé	+									
Vermicelles	+									