

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

du 13/03 au 07/04/2023 (Semaines 11 à 14/2023)



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
Blanquette de poisson	+	+	+	+			+			
Boudoir	+		+				+			
Boule chocolat	+		+				+			
Brocolis BIO aux champignons							+			
Brocolis vapeurs h.olive										
Capeletti sans porc sce tomate	+						+			
Carottes Egalim au cumin/Carottes Vichy							+			
Carottes râpées Egalim										
Céleri BIO rémoulade			+						+	Céleri
Chipolats locales										
Chocolat							+			
Coleslaw			+						+	
Corn flakes	+									
Côte de porc sce moutarde	+						+		+	
Couscous boulettes agneau	+									
Couscous œufs durs	+		+							
Cracotte	+						+			
Dés de potiron aux PdT							+			
Epinards hachés béchamel	+						+			
Filet de poisson Egalim sce citron	+			+			+			
Filet de poisson EGALIM sce provençale	+			+			+			
Filet de poisson sce aurore	+			+			+			
Filet de poulet au jus										
Fromages et laitages							+			
Fruits, purées de fruits, compotes de fruits										
Gâteau maison au cassis	+		+				+			
Gratin de chou fleurette Egalim	+						+			
Hachis parmentier							+			
Haricots rouges sce tomate										
Haricots verts BIO							+			
Jambon										
Lentilles BIO							+			
Madeleine	+		+							
œufs brouillés			+				+			
Œufs durs			+							
Omelette			+							

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

du 13/03 au 07/04/2023 (Semaines 11 à 14/2023)



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
Pain	+									
Pâtes (tortis, fusilli, macaronis...)	+						+			
Pâtes de fruit										
Petit Beurre	+		+				+			
Petits-pois Egalim							+			
Pommes à l'anglaise							+			
Pommes de terre wedges (Potatoes)	+									
Potage de légumes frais							+			
Purée de céleri										Céleri
Purée de PdT au beurre							+			
Purée de PdT sans lait										
Purées de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, potiron, épinards)										
Riz BIO cantonnais/Riz BIO			+			+				
Riz/Riz basmati							+			
Röti de porc local jus aux herbes de provence										
Salade Alaska										
Salade ciselée										
Salade ciselée aux pois chiches										
Salade de betteraves										
Salade de brocolis BIO										
Salade de coquillettes BIO au surimi	+	+		+						
Salade de pommes de terre										
Salade de printemps										
Salade d'haricots verts										
Salade mexicaine										
Sauté de porc à l'ancienne	+						+		+	
Sauté de veau	+						+		+	
Semoule	+						+			
Semoule au lait	+						+			
Steak haché au jus										
Steak haché sce tomate basilic	+									
Taboulé	+									
Velouté de carottes Egalim au gingembre							+			
Vermicelles	+									