

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

du 10/04 au 05/05/2023 (Semaines 15 à 18)



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
Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes							+			Céleri
Bâtonnière de légumes huile d'olive										Céleri
Biscuit roulé fraise	+		+				+			
Blanquette de poisson	+	+	+	+			+			
Boudoir	+		+				+			
Boulettes de bœuf sce provençale	+									
Carottes Egalim au cumin/Carottes Vichy							+			
Carottes râpées Egalim										
Céleri rémoulade Egalim			+						+	Céleri
Chocolat							+			
Corn flakes	+									
Courgettes BIO h.olive thym										
Cracotte	+						+			
Escalope de porc jus au curry	+									
Filet de colin MSC au curcuma	+			+			+			
Filet de poisson beurre curry/beurre citron	+			+			+			
Filet de poisson jus au paprika	+			+						
Flageolets							+			
Fromages et laitages							+			
Fruits, purées de fruits, compotes de fruits										
Gâteau maison aux pommes/mangue	+		+				+			
Gratin de brocolis BIO au paprika	+						+			
Gratin de chou fleurette Egalim	+						+			
Haricots verts BIO							+			
Jambon sce moutarde douce	+						+		+	
Lasagnes ricotta épinards	+						+			
Lentilles BIO							+			
Madeleine	+		+							
Œuf dur sce moutarde douce	+		+				+		+	
œufs brouillés			+				+			
Œufs durs bechamel	+		+				+			
Omelette			+							
Omelette sce antillaise	+		+							
Omelette sce provençale/Basquaise	+		+							

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

du 10/04 au 05/05/2023 (Semaines 15 à 18)



**(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)**

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
Pain	+									
Pâtes (tortis, fusilli, macaronis....)	+						+			
Pâtes de fruit										
Petit Beurre	+		+				+			
Pommes vapeurs							+			
Potage de légumes frais							+			
Purée de céleri										Céleri
Purée de PdT (Grands)							+			
Purée de PdT sans lait										
Purées de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, potiron, épinards, chou-fleur, brocoli, petits-pois, 3 légumes)										
Quenelles de volaille sce aurore	+		+				+			
Quenelles natures sce aurore	+		+				+			
Riz BIO							+			
Rôti de porc local à l'antillaise( ananas. coco râpé)	+									
Rôti de porc local sce napolitaine	+									
Salade Alaska										
Salade ciselée										
Salade ciselée au maïs										
Salade ciselée aux croûtons	+									
Salade de betteraves										
Salade de brocolis BIO										
Salade de coquillettes/salade de torsades	+									
Salade de lentilles BIO										
Salade de maïs BIO										
Salade de pommes de terre										
Semoule	+						+			
Semoule au lait	+						+			
Spaghettis BIO bolognaise	+						+			
Spaghettis BIO poisson sce tomate	+			+			+			
Steak haché bœuf sce provençale	+									
Taboulé semoule BIO	+									
Vermicelles	+									