Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs
du 24 Avril au 02 Juin 2023

(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

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/Lupins/Sulfites
Ailes de poulet tex-mex										
Bâtonnières de légumes huile d'olive										
Boulette de bœuf sce provençale										
Boulettes de soja sce provençale	+		+	+			+			Céleri
Carottes râpées									+	
Carottes Vichy										
Céleri rémoulade									+	
Chou-fleur Egalim										
Coleslaw Egalim			+						+	
Cordon bleu de volaille										
Courgettes BIO huile d'olive										
Epinards hachés	+						+			
Filet de colin sce napolitaine/sce hollandaise	+		+	+			+			
Filet de poisson beurre citron	+			+			+			
Fruits frais, compotes, fruits au sirop										
Gâteau maison mangue, gâteau maison pépites	+		+				+			
Gratin de courgettes BIO			+				+			
Haricots blanc sce tomate										
Haricots verts Egalim										
Jambon sce moutarde douce									+	
Laitages, fromages							+			
Lasagnes ricotta épinards	+						+			
Lentille BIO							+			
Œufs durs BIO béchamel	+		+				+			
Paëlla plt fruits de mer		+		+						
Pané moelleux fromager	+						+			
Poêlée de carottes Egalim										
Pomme de terre Wedges	+									
Purée de PdT/ purée PdT à la crème							+			
Quenelle nature sce aurore	+		+				+			
Riz BIO cantonais végétarien			+				+			
Rôti de porc local au curry	+									

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs
du 24 Avril au 02 Juin 2023

(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

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/Lupins/Sulfites
Salade de betteraves Egalim									+	
Salade de chou-fleur Egalim dés de mimolette									+	
Salade de concombres vte									+	
Salade de coquillettes persil	+								+	
Salade de haricots verts Egalim									+	
Salade de lentilles BIO									+	
Salade de pommes de terre									+	
Salade de torsades BIO au surimi		+	+	+					+	
Salade mélangée										
Sauté de porc à la romaine	+						+		+	
Semoule BIO	+						+			
Steak haché de poulet	+									
Taboulé semoule BIO	+									
Tartare de concombres tomates										
Tortillas PdT sce tomate			+							
Tortis BIO	+						+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs
du 24 Avril au 02 Juin 2023

(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

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/Lupins/Sulfites

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs
du 24 Avril au 02 Juin 2023

(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

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/Lupins/Sulfites

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 24 Avril au 02 Juin 2023

(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

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/Lupins/Sulfites