

**Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les
restaurants scolaires et centres de loisirs
du 4 Septembre au 20 Octobre 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*

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
Aiguillette de poulet au citron / paprika	+						+			
Ballotin de volaille aux légumes sauce à l'ancienne	+					+				
Betteraves rouges vinaigrette									+	
Blé BIO sauce tomate	+									
Boulettes de bœuf sauce napolitaine	+					+	+			
Brocolis, épinards haché, courgettes béchamel							+			
Carottes EG persillées										
Carottes râpées EG									+	
Céleri EG rémoulade									+	+
Chili con carne										
Chipolatas locale										
Chou blanc vinaigrette									+	
Chou fleur EG en salade									+	
Coleslaw									+	
Colin au curry / crème citron	+						+			
Coquillettes, torsades, blé	+									
Cordon bleu de volaille	+						+			
Crêpe au fromage	+		+				+			
Escalope de dinde à la crème	+						+			
Escalope de dinde viennoise	+					+	+			
Escalope de porc jus au thym										
Filet de merlu huile d'olive				+						
Gratin chou fleur emmental	+		+				+			
Gratin de coquillettes au saumon MSC	+	+		+			+			
Haricots blancs coco, lentilles, petits pois										
Haricots rouges BIO									+	
Haricots verts EG									+	
Jambon chaud crème champignons	+						+			
Kefta de volaille sauce basquaise	+					+	+			
Knack ketchup	+	+	+	+		+	+	+	+	+
Lasagne de légumes végétarienne	+		+				+			
Maïs au surimi		+		+					+	
Œufs durs			+							

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les restaurants scolaires et centres de loisirs du 4 Septembre au 20 Octobre 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

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
Œufs durs BIO sauce blanche	+		+				+			
Omelette nature sauce tomate			+				+			
Pâté de campagne, mortadelle, saucisson à l'ail						+			+	
Petits pois EG à la menthe									+	
Pilons de poulet marengo	+						+			
Pizza au fromage	+						+			
Pizza végétarienne	+						+			
Pois chiche à l'italienne									+	
Pomme de terre sauce cocktail			+						+	
Purée de pommes de terre, carottes, courgettes,							+			
Riz BIO										
Rôti de porc à la romaine	+									
Salade de riz BIO									+	
Salade de torsades, coquillettes	+								+	
Salade mélangée œufs durs			+							
Salade verte maïs										
Saumon sauce blanche	+	+		+			+			
Sauté de bœuf carottes	+									
Sauté de volaille estragon	+									
Taboulé poulet semoule BIO	+								+	
Tartare de concombre							+		+	
Tartinade carottes au fromage blanc							+			
Tomate basilic h. d'olive										
Tomates en salade emmental							+		+	
Velouté poireaux pommes de terre							+			
Yaourt nature, fromage blanc, petit suisse							+			
Fromage portion							+			
Fromage coupe							+			
Purée de fruits										
Fruits										
Eclair vanille, crêpe sucrée, chou crème vanille	+		+			+	+			
Gâteau maison ananas caramel	+						+			
Desserts lactés (flan, liégeois...)							+			