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

du 20 Novembre au 15 Décembre 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)

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
Blé, boulgour, riz, penne	+									
Boudoirs, madeleine...										
Boulettes de bœuf sauce tomate, haché de veau coulis de tomate	+						+			
Courgettes, dés de potiron, chou fleur EG, ratatouille										
Cube de colin crème curry, colin MSC sauce blanche, merlu crème citron		+		+			+			
Epinards haché à la crème, gratin de courgettes, brocolis au fromage							+			
Escalope de porc au jus, filet de poulet au jus, sauté de porc au jus, escalope de volaille au jus, sauté de dinde au jus										
Fromages coupes, laitages, desserts lactés							+			
Gâteau maison à la vanille	+						+			
Lasagnes aux saumons	+	+	+	+			+			
Lasagnes de légumes végétarienne	+		+				+			
Lentilles, haricots rouges, petits pois										
Macédoines de légumes									+	
Omelette sauce tomate, omelette BIO au fromage, œufs brouillés			+				+			
Pommes vapeurs persil										
Potage de légumes, velouté de poireaux pommes de terre, velouté de carottes EG										
Purée de fruits, fruits										
Purée de pommes de terre							+			
Quenelles natures sauce aurore	+						+			
Salade ciselée										
Salade de riz									+	
Salade de torsades	+								+	
Salade haricots verts, colelaw, maïs, céleri, carottes, brocolis, lentilles, betteraves, chou...									+	
Sauté de bœuf provençale	+									
Vermicelles	+									