

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS CONTENUS DANS LES PLATS SERVIS DANS

LES CRECHES

DU 18 DECEMBRE 2023 AU 12 JANVIER 2024



(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)

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 à la crème, haché de veau à la crème							+			
Blanquette de poisson Egalim, colin MSC sauce hollandaise		+		+			+			
Cake maison olives fromage	+		+				+			
Carottes à la crème, gratin de brocolis							+			
Carottes râpées									+	
Dessert de Noël : choux enrobés chocolat	+		+				+	+		
Escalope de dinde au jus, sauté de porc au jus, aiguillette de poulet au jus										
Filet de colin beurre citron, beurre persil				+						
Fromage portion, fromage coupe, laitages							+			
Fruits, purée de fruits										
Gratin de brocolis										
Haricots beurre, julienne de légumes, courgettes BIO, haricots verts, épinards										
Madeleine	+		+							
Œufs durs béchamel, omelette au fromage			+				+			
Parmentier de poisson		+		+			+			
Poêlée de patate douce, pommes de terre vapeur										
Potage de légumes frais										
Purée de pommes de terre							+			
Riz BIO										
Salade ciselée										
Salade de betteraves EG									+	
Salade de pdt haricots verts									+	
Salade de pois chiche									+	
Salade de pommes de terre									+	
Salade de torsades HVE, pâtes	+								+	
Salade d'haricots verts EG, salade de chou fleur EG vinaigrette									+	
Semoule BIO, coquillettes	+									
Steak haché de bœuf provençale, escalope de porc sauce provençale, boulettes de bœuf basquaise										
Taboulé	+									
Tartinade lentilles carottes au fromage frais							+			