

**LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS CONTENUS DANS LES PLATS SERVIS DANS
LES RESTAURANTS SCOLAIRES
DU 8 JANVIER AU 16 FEVRIER 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
Haricots verts EG en salade, betteraves EG, carottes râpées EG, céleri rémoulade, émincé de poireau vinaigrette, chou fleur vinaigrette, salade de maïs, chou blanc EG									+	
Velouté de tomate										
Salade mélangée										
Salade de brocolis sauce cocktail			+						+	
Macédoine de légumes, salade de haricots rouges BIO, salade d'haricots blanc, salade de pois chiche, salade de pommes de terre, salade de petits pois, salade de lentilles BIO									+	
Pâté de foie	+					+	+		+	
Salade de pâtes, coquillettes, blé	+								+	
Taboulé semoule BIO	+									
Crêpe au fromage	+		+				+			
Produits laitiers, fromage coupe, fromage portion, desserts lactés							+			
Fruits, purée de fruits										
Ptit croquant	+		+				+			
Beignet fourré framboise	+		+				+			
Galettes des rois	+		+				+	+		
Beignet de la mer, poisson pané	+			+			+		+	
Boulettes soja tomate										
Blanquette de poisson, filet de hoki à la crème, filet de Omelette au fromage, œuf dur béchamel	+	+	+	+			+			
Omelette sauce tomate			+							
Kefta de volaille sauce tomate						+				
Filet de merlu huile d'olive				+						
Pilons de poulet, escalope de dinde au jus, sauté de volaille, haché de veau au jus, steak haché de bœuf et boulettes de boeuf sauce provençale, sauce bolognaise, jambon, escalope de porc au jus, manchons de poulet tex mex										
Cordon bleu	+						+			

**LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS CONTENUS DANS LES PLATS SERVIS DANS
LES RESTAURANTS SCOLAIRES
DU 8 JANVIER AU 16 FEVRIER 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
Tarte chèvre tomate	+		+				+			
Chipolatas, Saucisse de Francfort										
Escalope de porc au curry doux							+			
Chili végétal										
Ratatouille, épinards hachés, courgettes rondelles persil, haricots verts, chou fleur EG, carottes rondelles persil, brunoise de légumes sauce tomate										
Semoule, coquillettes, fusilli, blé, spaghetti	+									
Pommes de terre vapeur										
Petits pois EG										
Purée de pommes de terre, purée de céleri							+			
Riz BIO										
Brocolis emmenthal, carottes rondelles à la crème							+			
Pané blé moelleux fromager	+		+				+			