

**LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS CONTENUS DANS LES PLATS SERVIS DANS
RESTAURANTS SCOLAIRES
DU 4 MARS AU 12 AVRIL 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
Betteraves EG chou blanc sauce fromage blanc							+		+	
Betteraves rouges carottes râpées EG									+	
Betteraves rouges EG									+	
Biscuits fourré fraises, madeleines, petit beurre	+		+							
Blanquette de veau, haché de veau à la crème							+			
Cappelletti au fromage	+		+				+			
Carottes maïs, dés d'emmental							+		+	
Céleri EG rémoulade									+	+
Chipolatas										
Chou blanc, chou rouge dés d'emmental							+		+	
Chou fleur chou rouge EG									+	
Coleslaw EG									+	
Colin MSC à la crème		+		+			+			
Coquillettes EG	+								+	
Epinards hachés, chou fleur, haricots verts, jardinière de légumes EG, courgettes, carottes en rondelle, brunoise de légumes sauce tomate, potiron, pommes de terre quartiers										
Fromages portions, fromages coupes, produits laitiers							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison chocolat, gâteau maison aux pommes	+		+				+			
Haricots rouges									+	
Lasagne de légumes végétarienne	+		+				+			
Lentilles BIO au jus, petits pois										
Manchons de poulet, escalope de porc au jus, boulettes de bœuf BIO sauce tomate										
Merlu sauce tomate				+						
Nuggets de poulet	+		+			+	+		+	+
Pané poisson blanc	+			+						
Paupiette de saumon à la crème	+	+	+	+			+			+
Pizza végétarienne	+						+			
Pommes de terre EG sauce cocktail									+	
Purée de pommes de terre, purée de brocolis							+			
Quenelle de brochet sauce tomate	+	+	+	+			+			
Salade de riz									+	
Salade d'haricots verts									+	
Salade d'œufs durs			+						+	

*LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS CONTENUS DANS LES PLATS SERVIS DANS
RESTAURANTS SCOLAIRES
DU 4 MARS AU 12 AVRIL 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
Salade mélangée dés de mimolette							+		+	
Saucisse de Strasbourg										
Sauté de bœuf carottes, sauté de bœuf provençale	+									
Sauté de veau aux olives										
Semoule BIO, boulgour	+									
Tortellinis ricotta épinards sauce aurore	+		+				+			
Tresse au fromage	+		+				+			