

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Restaurants Scolaires
 du 8 Juillet au 2 Août 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	Oeufs 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
Blanquette de veau	+						+			
Blé Egalim, semoule BIO	+									
Bœuf mironton, bœuf Stroganof	+									
Brocolis, cougettes BIO huile d'olive, haricots verts Egalim, épinards hachés Egalim, poêlée méridionale, jardinière de légumes, chou fleur Egalim paprika										
Céleri rémoulade									+	+
Chili végétarien										
Crêpe au fromage	+		+				+			
Donuts sucré	+					+	+			
Emincé de dinde label rouge à la crème							+			
Filet de colin sauce crème citron, saumon MSC à la crème, blanquette colin curry		+		+			+			
Friand de viande	+		+			+	+	+		
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison aux pépites de chocolat, à la vanille	+		+				+			
Laitages, fromage portion, fromage coupe							+			
Lasagne au saumon	+		+	+			+			
Madeleine BIO	+		+			+	+	+		
Nuggets de poulet	+					+	+			
Paëlla poulet		+		+						
Panna cotta coulis de fruits rouges	+		+			+	+	+		
Pilons de poulet, saucisse de Francfort, boulettes de bœuf BIO sauce tomate										
Pommes de terre quartiers, petits pois Egalim										
Purée de pommes de terre							+			
Riz au lait							+			
Salade de pommes de terre Egalim sauce cocktail			+						+	
Salade de riz BIO aux olives, salade de pois chiche									+	
Salade de tomates avocats, macédoine de légumes, carottes râpées, gaspacho, coleslaw, radis									+	
Salade de torsades dés de mimolette	+						+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Restaurants Scolaires
 du 8 Juillet au 2 Août 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	Oeufs 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 d'emmental, salade de betteraves mimolette, salade d'haricots verts dés d'emmental, concombres HVE au fromage blanc, tomates mozzarella							+			
Samoussas aux légumes	+					+				
Sauté de veau à l'ancienne	+						+			
Spaghettis BIO au thon	+			+						
Spaghettis BIO bolognaise	+									
Taboulé semoule BIO	+									
Tarte chèvre tomate	+		+				+			