Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Restaurants Scolaires du 2 Septembre au 4 Octobre 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
Beignet chocolat noisette	+		+			+	+	+		
Betteraves Egalim, carottes Egalim, tartare de concombres Egalim, coleslaw Egalim, chou blanc Egalim									+	
Carottes Egalim à la crème							+			
Carottes Egalim persillées, lentilles, petits pois, haricots blancs, riz BIO										
Chou crème vanille	+		+				+			
Coquillettes BIO, blé Egalim	+									
Cordon bleu de volaille	+					+	+			
Crêpe fruits de mer	+	+	+	+			+			
Epinards hachés béchamel, brocolis Egalim béchamel	+						+			
Escalope de porc jus au thym										
Feuilleté fromage	+		+				+			
Filet de colin huile d'olive basilic				+						
Fourré fraise BIO	+		+							
Fromages coupes, fromages portions, produits laitiers, dessert lactés							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison ananas caramel	+		+				+			
Gratin de coquillettes au saumon	+			+			+			
Knack			+			+	+	+		
Lasagnes de légumes végétarienne	+		+				+			
Omelette nature BIO sauce tomate			+				+			
Pâté de campagne										
Pizza pommes de terre mozzarella emmenthal	+		+				+			
Pois chiche à l'italienne, salade de riz BIO aux olives									+	
Pommes de terre sauce cocktail, chou fleur Egalim sauce cocktail			+						+	
Purée de pommes de terre, purée de carottes							+			
Riz BIO cantonais végétarien			+							

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Restaurants Scolaires du 2 Septembre au 4 Octobre 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
Rôti de porc à la romaine, veau marengo										
Salade de torsades BIO	+								+	
Salade mélangée mimolette							+			
Salade verte maïs										
Saumon MSC auce blanche, colin Egalim au curry				+			+			
Sauté de bœuf BIO, sauté de veau aux olives, sauté de poulet au citron, sauté de dinde au paprika	+									
Tartinade de carottes au fromage blanc							+			
Tomates basilic huile d'olive, radis										
Tomates en salade emmenthal							+		+	
Céleri Egalim rémoulade									+	+
Purée de céleri							+			+