

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Crèches  
 du 21 Octobre au 15 Novembre 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 de haricots verts EG poivrons									+	
Taboulé semoule BIO	+									
Carottes Egalim râpées, chou blanc citronnée Egalim, chou rouge Egalim, coleslaw EG									+	
Salade mexicaine, salade de betteraves EG									+	
Salade ciselée										
Céleri rémoulade Egalim									+	+
Velouté de potiron							+			
Potage de légumes										
Salade de pois chiche à l'italienne										
Salade de coquillettes HVE	+								+	
Chou rouge EG dés d'emmental sauce de veau sauce tomate, veau marengo,							+		+	
Jambon blanc, steak haché de bœuf au jus, escalope de dinde forestière										
Haché de veau à la crème							+			
Colin beurre citron, merlu sauce citron										
Saumon sauce hollandaise, filet de colin sauce nantua, filet de hoki crème		+		+			+			
Œufs durs BIO sauce aurore, œufs brouillés			+				+			
Kefta de volaille au jus										
Lasagnes de légumes végétarienne	+		+				+			
Fromages portions, fromages coupe, produits laitiers										
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison vanille, gâteau maison chocolat orange	+		+				+			
Riz BIO, dés de pdt huile d'olive, lentilles BIO, haricots lingots										
Spaghettis BIO, coquillettes Egalim, semoule BIO, torsades HVE	+						+			
Haricots verts persillade, courgettes persillées, jardinière de légumes Egalim, carottes Egalim										
Epinards hachés Egalim béchamel, gratin de brocolis	+						+			
Epinards hachés crème							+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Crèches  
 du 21 Octobre au 15 Novembre 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
Purée de pois										
Madeleine BIO, madelon chocolat	+		+				+			