Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Scolaires

du 04 Novembre au 20 Décembre 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)

PLATS	Allergènes									
	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
Aiguillettes de plt crème							+			
Beignet aux pommes	+		+				+	+		
Biscuit palmier	+									
Bolognaise vege										
Boulettes soja tomate basilic						+				
Brocolis au fromage, épinards hachés à la crème							+			
Céleri rémoulade									+	+
Choco trésor	+		+			+	+	+		
Chou rouge Egalim emmenthal, chou blanc dés mimolette							+		+	
Coleslaw, carottes rapées, salade de haricots verts EG									+	
Colin crème curry, colin crème citron, colin sauce blanche, colin beurre citron		+		+			+			
Cordon bleu de volaille	+						+			
Courgettes béchamel, gratin de courgettes	+						+			
Crêpe au fromage										
Desserts lactés (flan, yaourt, liégeois)							+			
Duo panais potiron huile d'olive, carottes Egalim										
Eclair chocolat	+		+		+	+	+	+		
Escalope viennoise	+									
Friand de viande	+		+			+				
Fromage coupe, fromage portion, produits laitiers							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison à la vanille	+		+				+			
Haché de veau au jus	+					+				
Haricots blancs sauce tomate, haricots rouges BIO sauce tomate										
Haricots verts Eg, julienne de légumes Egalim, poêlée méridionale										
Lasagnes au saumon	+		+	+			+			
Madeleine BIO	+						+			
Nuggets de poulet	+					+			+	+
Omelette BIO au fromage			+				+			
Pané blé fromager	+						+			
Pâtes torsades, semoule BIO, blé Egalim, penne HVE	+						+			
Potage de légumes										
Purée de pois										

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Scolaires

du 04 Novembre au 20 Décembre 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)

PLATS	Allergènes									
	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
Riz BIO cantonais végétarien			+							
Riz BIO, pommes forestine, lentilles, petits pois										
Salade de blé Egalim, salade de torsades HVE, salade de coquillettes HVE	+								+	
Salade de lentilles BIO									+	
Salade de pdt haricots verts, salade de pois chiche italienne									+	
Salade mélangée										
Salade verte dés d'emmenthal							+			
Sauté de porc au curry, sauté de bœuf au paprika doux, bœuf BIO aux oignons, veau marengo, rôti de porc aux olives, sauté de bœuf sauce tomate, émincé de dinde label rouge au paprika										
Sauté de veau à l'ancienne							+			
Tartinade jambon fromage blanc curry							+			
Velouté de poireaux pommes de terre, velouté de carottes Egalim							+			