

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
Les Restaurants Scolaires  
du 9 Juin au 4 Juillet 2025



(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 de la mer	+			+		+				
Brocolis au beurre							+			
Céleri rémoulade									+	+
Colin MSC sauce crème		+		+			+			
Colin MSC sauce curcuma		+		+						
Coupelle de pâté	+						+			
Crêpe au jambon fromage	+		+				+			
Croque monsieur	+						+			
Flan maison chocolat au LFEG							+			
Fromage portion, fromage coupe, laitage							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison pépites de chocolat, gâteau maison spéculos	+		+				+			
Hachis parmentier végétarien							+			
Jambon blanc froid, sauté de veau sauce tomate, sauté de bœuf au paprika, bœuf carottes, pilons de poulet										
Lasagnes au saumon	+		+	+			+			
Œufs durs en salade			+						+	
Palmier	+									
Panibuns emmenthal	+		+				+			
Pizza maison 4 fromages	+						+			
Pommes de terre cube persillées										
Ptit croquant	+		+				+			
Purée de pommes de terre, purée de chou fleur Egalim							+			
Radis										
Raviolis au bœuf	+		+							+
Salade de betteraves Egalim maïs, carottes râpées Egalim									+	
Salade de pommes de terre sauce cocktail										
Salade de tomates olives noires									+	
Salade mélangée										
Salade verte, courgettes BIO persillade, jardinière de légumes Egalim, haricots verts Egalim persillés										
Semoule BIO, coquillettes EG	+									
Tartinade de carottes au fromage blanc, carottes râpées sauce fromage blanc							+		+	

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Restaurants Scolaires  
 du 9 Juin au 4 Juillet 2025



(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
Tomates en salade mozzarella, Chou blanc dés de mimolette, concombres HVE bulgare							+		+	