

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Crèches  
 du 30 juin au 25 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
Blanquette de colin MSC au curry		+		+						
Blé Egalim, semoule Egalim, coquillettes Egalim, spaghettis BIO										
Bœuf carottes BIO, rôti de veau au jus, bœuf BIO mironton, sauté de poulet au jus, boulette de bœuf BIO sauce tomate, jambon blanc, émincé de volaille au jus, aiguillette de poulet FROID										
Carottes râpées sauce fromage blanc, concombres HVE bulgare								+		
Céleri rémoulade									+	+
Chili végétarien										
Chou blanc vinaigrette, macédoines de légumes Egalim, carottes râpées									+	
Emincé de dinde Label Rouge à la crème							+			
Filet de colin MSC sauce crème citron, colin MSC sauce crème, saumon à la crème		+		+			+			
Fromage coupe, fromage portion, laitage										
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison aux fruits rouges, gâteau maison aux pépites de chocolat	+		+				+			
Jardinière de légumes, poêlée méridionale, brocolis Egalim, courgettes BIO huile d'olive, tian de courgettes tomates, chou fleur Egalim										
Julienne de légumes crème estragon, épinards hachés							+			
Madeleine BIO	+		+				+			
Palmier	+									
Purée de pommes de terre							+			
Riz au paprika, petits pois Egalim										
Salade de haricots coco, salade d'haricots verts Egalim, haricots blancs persil, salade de pois chiche, salade de betteraves maïs									+	
Salade de pommes de terre sauce cocktail			+						+	

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Crèches  
 du 30 juin au 25 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
Salade de tomates, salade de tomates avocats, gaspacho, radis, salade ciselée										
Salade de torsades Egalim	+								+	
Sauté de veau à l'ancienne, blanquette de veau										
Taboulé semoule BIO	+									
Tajines aux légumes et falafels	+									