

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
Les Restaurants Scolaires
du 1er Septembre au 26 Septembre 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
Betteraves Egalim vinaigrette, carottes Egalim râpées au citron, coleslaw Egalim, pois chiche à l'italienne, salade de radis ronds émincés ciboulette									+	
Blé Egalim	+									
Céleri EG rémoulade							+			+
Chili végétarien										
Chou fleur sauce cocktail			+						+	
Colin Egalim au curry				+						
Cordon bleu de volaille	+						+			
Courgettes BIO béchamel, épinards hachés Egalim béchamel	+						+			
Crêpe au fromage, feuilleté fromage	+		+				+			
Desserts lactés							+			
Fourré fraise	+		+							
Fromage coupe, fromage portion, laitage							+			
Fruits, purées de fruits										
Gâteau maison au spéculos	+		+				+			
Gaufre de Bruxelles	+		+			+	+			
Gratin de coquillettes BIO au saumon MSC	+		+	+			+			
Haricots verts EG persil, carottes EG persillés										
Knack										
Lasagne de légumes végétarienne	+		+				+			
Omelette nature sauce tomate			+				+			
Pâté de campagne	+						+			
Pizza pommes de terre mozzarella emmenthal	+		+				+			
Purée de carottes							+			
Purée de céleri Egalim							+			+
Purée de pommes de terre							+			
Quenelles de brochet sauce nantua	+	+	+	+			+			
Riz BIO, petits pois Egalim, lentilles BIO, haricots blancs										
Salade de riz BIO aux olives									+	
Salade de torsades BIO	+								+	
Salade mélangée mimolette							+			
Saumon MSC sauce blanche				+			+			

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
Les Restaurants Scolaires
du 1er Septembre au 26 Septembre 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
Sauté de bœuf BIO, sauté de poulet au citron, escalope de porc jus au thym, rôti de porc à la romaine										
Sauté de veau aux olives, veau marengo							+			
Taboulé semoule BIO	+									
Tartare de concombres Egalim							+			
Tomates en salade emmenthal							+		+	