Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Crèches du 22 Septembre au 17 Octobre 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)

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 poulet au citron, escalope de porc jus										
Betteraves Egalim vinaigrette, carottes Egalim râpées au citron, chou blanc Egalim vinaigrette, salade de petits pois, salade de pdt oignons rouges persil									+	
Blé Egalim, semoule, coquillettes BIO										
Céleri rémoulade Egalim									+	+
Concombres EG sauce bulgare							+		+	
Epinards hachés Egalim béchamel, brocolis Egalim béchamel, gratin dauphinois	+						+			
Filet de colin Egalim Œufs durs BIO trio de légumes pdt			+	+						
Filet de colin sauce hollandaise, hoki beurre citron, curry de colin au lait de coco				+			+			
Fromage portion, fromage coupe, laitage							+			
Fruits , purée de fruits										
Gâteau maison ananas caramel	+		+				+			
Gâteau maison fleur d'oranger	+		+				+			
Gratin de coquillettes BIO au saumon MSC	+		+	+			+			
Haricots blancs, petits pois EG, endives braisées, haricots blancs sauce tomate, chou à choucroute, poêlée maison carottes champignons, haricot verts EG persil, courgettes BIO provençale										
Jambon chaud crème champignons							+			
Madelon	+		+							
Œufs durs			+							
Omelette BIO sauce tomate, omelette			+				+			
Palet breton pur beurre	+		+				+			
Palmier	+									
Pommes de terre Egalim sauce cocktail, salade de chou fleur Egalim brocolis mayonnaise aux herbes			+						+	
Potage de légumes frais										

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Crèches du 22 Septembre au 17 Octobre 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)

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
Purée de potiron Egalim, carottes EG à la crème, purée de pommes de terre							+			
Rillettes de surimi et thon au fromage blanc		+		+			+			
Riz cantonais végétarien			+							
Salade ciselée										
Salade de pépinettes betteraves maïs	+								+	
Salade de pois chiches aux tomates										
Taboulé semoule BIO	+									
Tartinade de carottes au fromage blanc							+			
Veau marengo, sauté de veau à la crème							+			