



Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Restaurants Scolaires  
 du 29 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)

## 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 provençale, carbonade de bœuf, carré de porc, escalope de dinde au paprika										
Sauté de veau à la crème							+			
Tarte tropézienne	+		+				+			
Tartinade de carottes Egalim au fromage blanc							+			