Liste des <u>allergènes majeurs</u> contenus dans les plats servis dans Les Crèches

du 20 Octobre au 14 Novembre 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
Boulgour, blé Egalim	+									
Céleri rémoulade Egalim									+	+
Courgettes BIO persil, poêlée méridionale, jardinière de légumes Egalim										
Filet de merlu beurre citron				+			+			
Fromage coupe, fromage portion, laitage							+			
Fruits, purée de fruits										
Fusilli BIO	+		+							
Gâteau maison orange et chocolat	+		+				+			
Gâteau maison vanille	+		+				+			
Gratin dauphinois, gratin de chou fleur EG, épinards hachés Egalim béchamel, gratin de brocolis Egalim	+						+			
Jambon blanc, sauté de volaille au jus, escalope de dinde forestière, steak haché de bœuf au jus, sauté de bœuf BIO sauce tomate, escalope de volaille au jus, bœuf BIO bourguignon, sauté de porc au romarin										
Lasagnes bolognaise	+		+				+			+
Madeleine BIO	+		+				+	+		
Madelon chocolat	+		+							
Merlu sauce Nantua, filet de colin sauce Nantua	+	+					+			
Œufs brouillés			+				+			
Œufs durs BIO sauce aurore	+		+				+			
Potage de légumes frais			r				•			
Potiron à la crème, carottes Egalim à la crème							+			
Purée de carottes										
Purée de céleri Egalim										+
Purée de pommes de terre							+			
Riz BIO										
Salade de blé Egalim maïs	+								+	
Salade de chou rouge olives noires, salade de haricots verts EG poivrons, carottes râpées Egalim, betteraves Egalim, chou rouges Egalim, coleslax Egalim, chou blanc citronné Egalim									+	

Liste des <u>allergènes majeurs</u> contenus dans les plats servis dans Les Crèches

du 20 Octobre au 14 Novembre 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 lentilles									+	
Salade de pommes de terre œufs durs			+						+	
Salade d'endives, salade ciselée										
Saumon MSC sauce citron paprika		+		+						
Spaghettis BIO bolognaise	+		+							
Taboulé semoule BIO	+									
Tartinade de pois chiche										
Tomates farcies sauce tomate						+				
Veau Marengo							+			
Velouté de potiron							+			