

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
 Les Restaurants Scolaires
 du 5 Janvier au 23 Janvier 2026



(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 poisson Egalim		+		+			+			
Brocolis Egalim au fromage							+			
Céleri Egalim rémoulade									+	+
Chili végétarien										
Frites, haricots verts Egalim persil, courgettes rondelles persil, petits pois Egalim, purée de chou fleur Egalim										
Fromage coupe, fromage portion, laitage										
Fruits, purée de fruits										
Galettes des rois	+		+				+	+		
Gâteau maison cannelle dés de pommes	+		+				+			
Kefta de volaille sauce forestière	+		+							
Merlu sauce tomate				+						
Nuggets de poulet	+									
Œufs durs béchamel	+		+				+			
Pané blé fromage épinards	+						+			
Purée de pommes de terre, épinards hachés							+			
Salade de betteraves vinaigrette, salade de lentilles BIO, carottes râpées Egalim, chou blanc Egalim									+	
Salade de blé feta	+						+			
Salade de brocolis sauce cocktail			+						+	
Salade de riz bio dés de mimolette							+		+	
Salade mélangée croustons										
Salade mélangée dés de mimolette							+			
Sauce tomate au thon		+		+						
Sauté de boeuf au paprika doux, sauté de bœuf BIO aux oignons, sauté de veau aux olives										
Semoule BIO, spaghettis BIO	+									
Taboulé semoule BIO	+									
Tartiflette							+			