Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Crèches

du 4 Mai au 29 Mai 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)

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
Aiguillettes de poulet à l'ancienne							+			
Brandade de morue			+	+			+			
Céleri rémoulade EG							+			+
Chou fleur EG huile d'olive										
Colin MSC sauce citron				+						
Coquillettes BIO	+									
Courgettes BIO béchamel	+						+			
Epinards branches Egalim béchamel	+						+			
Escalope de volaille, jambon blanc, sauté de bœuf bio, sauté de porc au jus, émincé de poulet au jus, sauté de bœuf bio au paprika doux										
Fricadelle de bœuf	+		+							
Fromage portion, fromage coupe, laitage							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison coco citron, cassis chocolat blanc, chocolat	+		+				+			
Haricots blancs vte persil									+	
Haricots vers Egalim échalotes, jardinière de légumes Egalim, lentilles au jus, poêlée méridionale										
Lasagnes bolognaise, lasagnes aux légumes grillés	+						+			
Œufs durs en salade			+							
Purée de brocolis, purée de courgettes							+			
Purée de pommes de terre							+			
Quenelles nature crème	+		+				+			
Radis, salade ciselée										
Riz, petits pois Egalim										
Salade de blé Egalim maïs	+								+	
Salade de chou blanc Egalim, salade de haricots rouges, carottes râpées EG au citron, salade de tomates aux olives noires, salade de pois chiche olives, madécoine de légumes, salade de betteraves									+	
Salade de pommes de terre au maïs									+	
Saumon MSC à la crème				+			+			
Sauté de veau marengo										