

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
Les Crèches
du 27 juillet au 21 Août 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
Cake maison olives petits légumes	+		+				+			
Céleri Egalim rémoulade							+		+	+
Concombres HVE bulgare, tomates mozzarella, tartare de concombres sauce yaourt							+			
Coquillettes Egalim, blé Egalim, penne sauce tomate, papillons	+									
Filet de merlu sauce crème, hoki beurre et herbes, saumon MSC sauce crème curcuma				+			+			
Filet de merlu sauce provençale				+						
Fondue de poireaux, potiron à la crème, courgettes à la crème, épinards hachés Egalim, purée de pommes de terre							+			
Fruit, purée de fruit										
Gâteau maison à la crème de châtaigne	+		+				+	+		
Gâteau maison au yaourt, gâteau maison fleur d'oranger	+		+				+			
Haricots blancs persil vinaigrette, salade de betteraves									+	
Jambon chaud sauce morvandelle							+			
Laitage, fromage coupe, fromage portion							+			
Lasagne au saumon	+		+	+			+			
Œufs durs froid bio			+							
Omelette			+				+			
Potage de légumes frais										
Quenelles natures sauce aurore	+		+				+			
Ratatouille maison, carottes persillées Egalim, lentilles au jus, chou fleur Egalim, purée de carottes, petits pois carottes, riz haricots rouges, poêlée aubergines tomates, carottes persillées										
Salade avocat thon				+					+	
Salade avocat thon feta				+			+		+	

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
Les Crèches
du 27 juillet au 21 Août 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
Salade de chou rouge Egalim, salade de petits pois Egalim à la menthe, carottes râpées vinaigrette citronnée, salade de chou blanc carottes ananas									+	
Salade de lentilles dés emmenthal persil							+		+	
Salade de pâtes Egalim basilic, salade de boulgour, salade de tortis au maïs	+								+	
Salade de pommes de terre pomme noix vinaigrette de cidre										
Salade de riz BIO aux olives									+	
Saucé de porc sauce normande							+			
Sauté de veau aux olives, sauté de veau au romarin, steak haché de bœuf au jus, aiguillettes de poulet au jus, jambon blanc, bœuf bio à la niçoise, sauté de veau forestière, aiguillettes de poulet aux 4 épices										
Steak haché de bœuf beurre persil							+			
Taboulé semoule BIO	+									
Tomates farcies						+				