

Liste des <u>allergènes majeurs</u> présents dans les plats servis dans les centres de loisirs du <u>19 au 29 avril 2022</u>

(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	Lupin, Sulfites
Bâtonnière de légumes huile d'olive										+	
Carottes râpées HVE vte curry									+		
Carottes Vichy HVE							+				
Concombres à la crème bulgare							+		+		
Epinards hachés béchamel LFB							+				
Escalope de porc jus aux herbes	+										
Filet de colin MSC au curcuma				+			+				
Filet de poisson sce forestière	+			+			+				
Filet de poulet sce forestière	+						+				
Fromage et produits laitiers							+				
Fruits, compoyes, purées de fruits											
Gâteau maison à la mangue	+		+				+				
Haricots verts BIO persillade							+				
Jambon sce moutarde	+						+		+		
douce	•								•		
Lentilles bio							+				
Œufs durs sce moutarde douce	+		+				+		+		
Omelette bio sce tomate	+		+				+				
Omelette sce napolitaine	+		+				+				
Pané blé fromager sce provençale	+		+			+	+				
Paupiette de saumon sce citron	+	+	+	+		+	+			+	
Pommes de terre sautées											
Purée de PdT							+				
Riz bio							+				
Rôti de porc local sce napolitaine	+						+				
Salade de betteraves HVE							+		+		
dés d'emmenthal Salade de chou fleur bio							+		•		
Salade de maïs bio							•		+		
Salade de torsades bio au	+			+					+		
thon	•			•							



Liste des <u>allergènes majeurs</u> présents dans les plats servis dans les centres de loisirs du <u>19 au 29 avril 2022</u>

(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	Lupin, Sulfites
Salade mélangée aux croûtons	+										
Spaghettis bio bolognaise	+						+				
Spaghettis bio poisson bolognaise	+			+			+				
Steak haché sce provençale	+						+				
Taboulé semoule bio	+										
Tarte au fromage	+		+				+				
Tarte chocolat	+		+				+				