

**LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS CONTENUS DANS LES PLATS SERVIS DANS LES  
CENTRES DE LOISIRS**

**DU 23 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2021**



(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	Oeufs 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
Beignet de la mer	+			+			+		+	
Boulettes de bœuf sauce robert	+					+			+	
Brocolis BIO curry										
Carottes EG râpées									+	
Chou fleur EG sauce cocktail			+				+		+	
Coleslaw EG									+	
Coquillettes EG	+									
Cordon bleu	+					+	+			
Courgettes BIO										
Epinards hachés béchamel	+						+			
Escalope de dinde jus aux champignons	+						+			
Filet de colin Eg sauce Nantua	+	+		+			+			
Fruits										
Gâteau maison vanille, Gâteau maison d'Halloween	+		+				+			
Knack ketchup	+	+	+	+		+	+	+	+	+
Laitage sucré							+			
Laitage, fromage coupe ou portion							+			
Lasagnes légumes végétarienne	+						+			
Omelette			+				+			
Purée de carottes							+			
Purée de fruits										
Riz BIO										
Rôti de porc local jus aux herbes										
Salade de betteraves EG									+	
Salade de haricots coco									+	
Salade de pommes de terre EG									+	
Salade d'haricots verts									+	
Salade verte										
Sauce bolognaise										
Sauce tomate au thon		+		+						
Soupe de légumes vermicelles	+									
Spaghetti BIO	+									
Taboulé semoule BIO	+									
Tarte chèvre tomate	+	+	+	+		+	+	+	+	+