Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les centres de loisirs

du 19 Fevrier au 1er Mars 2024

(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	Allergènes									
	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
Brocolis emmental							+			
Cappellettis viande sans porc sauce tomate	+		+				+			
Carottes râpées Egalim, chou fleur EG vinaigrette, chou blanc Egalim									+	
Céleri EG rémoulade									+	+
Crêpes champignons	+		+				+			
Escalope de porc sauce provençale										
Fromages coupes, fromages portions, produits laitiers, desserts lactés							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison aux pépites de chocolat	+		+				+			
Gratin de chou fleur	+						+			
Haricots verts EG, jardinière de légumes, carottes rondelles, flageolets										
Jambon chaud à la crème							+			
Kefta de volaille	+		+							
Knack au jus	+		+			+		+		
Madeleine BIO	+		+				+			
Manchons de poulet										
Omelette BIO			+				+			
Poisson blanc pané	+			+						
Pommes de terre EG									+	
Purée de pommes de terre							+			
Salade Alaska		+	+	+					+	
Salade de riz BIO									+	
Salade mélangée										
Sauce tomate au thon		+		+						
Sauté de bœuf										
Spaghettis BIO	+		+							
Taboulé semoule BIO	+									