Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Centres De Loisirs du 15 Avril au 26 Avril 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
Aiguillettes de poulet à la crème							+			
Boulettes de bœuf sauce tomate										
Boulettes soja basilic	+					+				
Cake maison olives fromage	+		+				+			
Carottes râpées EG									+	
Chou blanc EG dés d'emmenthal							+		+	
Coquillettes EG au fromage	+						+			
Crème dessert chocolat BIO, flan nappé caramel							+			
Crêpe au fromage	+		+				+			
Donuts sucré	+					+	+			
Filet de merlu sauce crème citron		+		+			+			
Fruits, purée de fruits										
Gratin de chou fleur EG							+			
Haché de veau à la crème							+			
Jambon blanc froid										
Lasagnes ricotta épinards	+		+				+			
Lentilles BIO carottes au jus, courgettes BIO huile d'olive, haricots verts EG, jardinières de légumes, pommes de terre rissolées										
Nuggets volaille	+					+			+	+
Pané poisson blanc	+			+						
Produits laitiers, fromages coupes, fromages portions							+			
Riz BIO										
Salade chou fleur EG paprika									+	
Salade de betteraves									+	
Salade de pommes de terre EG au maïs									+	
Salade mexicaine									+	
Salade verte maïs									+	
Spaghettis BIO bolognaise	+		+							
Taboulé semoule BIO	+									