

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans
Les Centres de Loisirs
du 20 Octobre au 31 Octobre 2025



(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
Carottes Egalim à la crème							+			
Céleri rémoulade									+	+
Chipolatas										
Courgettes BIO persil										
Crêpe au fromage	+		+				+			
Flan chocolat maison	+		+			+		+		
Fromage coupe, fromage portion, laitage							+			
Fruits, purée de fruits										
Fusilli BIO	+		+							
Gâteau maison orange et chocolat	+		+				+			
Gratin de chou fleur EG, épinards hachés Egalim béchamel	+						+			
Jambon blanc, sauté de volaille au jus, sauté de bœuf BIO sauce tomate										
Jardinière de légumes Egalim										
Madelon au chocolat	+		+			+				
Nuggets de poisson	+	+	+	+			+		+	
Œufs durs BIO sauce aurore	+		+				+			
Pizza végétarienne	+						+			
Purée de pommes de terre							+			
Salade de blé Egalim maïs	+								+	
Salade de chou rouge olives noires, salade d'haricots verts EG poivrons, carottes Egalim râpées, Salade d'endives au lardon									+	
Saumon MSC sauce citron paprika		+		+						
Spaghettis BIO bolognaise	+									
Taboulé semoule BIO	+									
Tarte au fromage	+		+				+			
Tartinade de pois chiche, salade verte										
Velouté de potiron							+			