Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Centres de Loisirs du 6 Avril au 17 Avril 2026

(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	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
Allergènes										
Cake maison olives fromage	+		+				+			
Carottes vinaigrette, salade de betteraves, salade d'avocats, salade verte maïs, chou rouge, chou blanc									+	
Céleri Egalim rémoulade							+		+	+
Cordon bleu de volaille	+						+			
Donuts au sucre	+					+	+			
Epinards hachés, carottes bio à la crème							+			
Filet de colin MSC huile d'olive basilic				+						
Fromages, laitages							+			
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison aux pépites de chocolat	+		+				+			
Gratin de brocolis	+						+			
Lentilles, frites, courgettes et pommes de terre cube persillée										
Omelette BIO			+				+			
Pané poisson blanc	+			+						
Riz BIO cantonais végétarien			+				+			
Salade de pommes de terre au thon				+					+	
Sauté de veau au jus, bolognaise, steak haché de bœuf, chipolatas grillée										
Spaghettis, pâtes sauce tomate	+									