

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
 Les Centres De Loisirs  
 du 5 Août au 30 Août 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)

## 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
Blanquette de veau	+						+			
Céleri rémoulade									+	+
Chou crème vanille	+		+				+			
Chou enrobé chocolat	+		+				+	+		
Chou fleur Egalim, Poêlée campagnarde, jardinière de légumes Egalim, torsades Egalim, poêlée méridionale, haricots verts BIO persillés, carottes rondelles Egalim, épinards hachés Egalim										
Courgettes BIO béchamel	+						+			
Couscous poulet										
Crêpe jambon fromage										
Emincé de dinde LR à la crème							+			
Falafels	+									
Frite au four, purée de pommes de terre										
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison à la fleur d'oranger	+		+				+			
Laitage, fromages portion, fromages à la coupe cregeois vanille, nan nappe caramel, mousse au chocolat							+			
Nuggets de poisson, poisson pané	+	+		+			+		+	
Œufs durs froid mayonnaise			+							
Pâté de foie	+					+	+		+	
Pilons de poulet froid mayonnaise										
Pizza maison 4 fromages	+		+				+			
Quenelle nature sauce aurore	+		+				+			
Radis										
Riz BIO cantonais			+							
Salade de chou blanc Egalim dés de mimolette, salade mélangée dés d'emmental							+		+	
Salade de lentilles pois chiche tomate									+	
Salade de petits pois menthe, salade de pommes de terre Egalim maïs									+	
Salade de pommes de terre Egalim sauce Cocktail			+						+	

Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans  
Les Centres De Loisirs  
du 5 Août au 30 Août 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)

## 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
Salade de tomates poivrons, carottes râpées Egalim, salade de betteraves, concombres HVE bulgare, salade de chou fleur chou rouge EG, coleslaw Egalim									+	
Salade papillons au persil	+								+	
Saucisse fumée, saucisse de francfort										
Saumon MSC sauce blanche, filet de colin MSC sauce citron		+		+			+			
Sauté de porc au caramel										
Sauté de veau milanaise, bœuf au paprika, bœuf à la niçoise										
Semoule BIO, blé Egalim, torsades Egalim	+									
Taboulé maison semoule BIO, salade de coquillettes Egalim maïs, salade de blé Egalim aux olives	+								+	
Tarte aux pommes	+		+				+			
Tomates farcies ss porc	+					+				