Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans les Centres de Loisirs

du 21 Octobre au 1er Novembre 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	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									
Carottes Egalim à la crème							+			
Céleri rémoulade Egalim									+	+
Cordon bleu	+					+	+			
Courgettes BIO persillade										
Crêpe au fromage	+		+				+			
Desserts lactés							+			
Epinards hachés Egalim béchamel	+						+			
Filet de colin sauce Nantua	+	+		+			+			
Fromages coupes, fromages portions, poduits laitiers										
Fruits, purée de fruits										
Gâteau maison vanille	+		+				+			
Gratin de brocolis Egalim							+			
Haché de veau à la crème							+			
Lasagnes de légumes végétarienne	+		+				+			
Merlu sauce citron		+		+			+			
Œufs durs BIO sauce aurore	+		+				+			
Purée de céleri Egalim							+			+
Riz BIO										
Salade d'haricots verts poivrons EG, carottes râpées Egalim, salade de betteraves EG, chou blanc citronnée Egalim									+	
Salade mélangée dés de mimolette							+			
Sauté de bœuf sauce tomate, veau marengo, knack										
Spaghettis BIO, coquillettes Egalim										
Taboulé semoule BIO	+									