Liste des <u>allergènes majeurs</u> contenus dans les plats servis dans Les Centres de Loisirs

du 24 Février au 7 Mars 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
Beignet chocolat noisette	+		+			+	+	+		
Biscuit fourré fraise	+		+							
Blanquette de veau							+			
Céleri Egalim sauce fromage blanc							+		+	+
Chou blanc Egalim									+	
Chou rouge Egalim dés de mimolette							+		+	
Colin MSC à la crème		+		+			+			
Fromage coupe, fromage portion, laitage							+			
Fruits, purée de fruits										
Kefta de volaille au jus, chili végétarien, jambon blanc, saucisse de francfort										
Lasagnes de légumes végétarienne	+		+				+			
Nuggets de poulet	+					+				
Œufs durs vinaigrette			+						+	
Potage de légumes										
Potiron béchamel	+						+			
Purée de pommes de terre, épinards hachés Egalim							+			
Riz BIO, lentilles au jus, carottes rondelles EG huile d'olive persil										
Salade de haricots verts EG poivrons									+	
Salade de riz BIO maïs dés de fromage							+		+	
Salade mélangée dés d'emmenthal							+			
Sauce tomate au thon				+						
Sauté de bœuf BIO au jus										
Spaghettis BIO, semoule BIO	+									
Taboulé semoule BIO	+									