Liste des allergènes majeurs contenus dans les plats servis dans Les Centres de Loisirs du 21 Avril au 2 Mai 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)

PLATS	Allergènes									
	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
Cake maison olives fromage	+						+			
Carottes râpées au dés d'emmenthal							+		+	
Céleri rémoulade									+	+
Colin Egalim au curry				+						
Donuts sucré	+					+	+			
Epinards branches à la crème noix de muscade							+			
Flan nappé caramel, mousse au chocolat							+			
Frite au four, riz BIO										
Fromage coupe, fromage portion, laitage							+			
Fruits, purée de fruits										
Gratin de chou fleur EG	+						+			
Haricots verts EG, poêlée méridionale										
Jambon blanc, boulettes de bœuf BIO sauce tomate, aiguillettes de poulet au jus										
Lasagnes ricotta épinards	+		+			+	+		+	+
Pané poisson blanc	+			+						
Quiche lorraine	+		+			+	+			
Salade de chou fleur chou rouge EG, salade de pommes de terre Egalim, salade de lentilles BIO vinaigrette									+	
Sauté de veau à la crème							+			
Taboulé semoule BIO, salade mélangée aux croutons	+									