



## ALLERGENES CENTRE DE LOISIRS repas chaud

Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation

### LUNDI 27 JUILLET 2020

		Allergènes	
HORS D'OEUVRE		Melon local type Charentais Bio	
PLATS PROTIDIQUES	PKV002	Tomate farcie sur coulis	Soja, gluten
GARNITURES	PGF007	Riz Bio créole	Soja
DESSERTS		Yaourt aromatisé	Lait
5EME COMPOSANTE		Rondelé nature	Lait et Traces de Fruits à coque

### MARDI 28 JUILLET 2020

		Allergènes	
HORS D'OEUVRE	PEF005	Salade de pâtes Bio (coquillettes) au thon	Gluten, Poisson, Oeuf, Moutarde
PLATS PROTIDIQUES	PVD083	Rôti de dinde au jus	Absence
GARNITURES	PGL002	Haricots verts persillés	Soja
DESSERTS		Pêche locale	
5EME COMPOSANTE		Minicabrette	Lait

### MERCREDI 29 JUILLET 2020

		Allergènes	
HORS D'OEUVRE		Oeuf dur sauce cocktail	Oeuf dur : Œuf Sauce cocktail : Gluten, Lait, Céleri, Moutarde, Oeuf
PLATS PROTIDIQUES	PGF133	Semoule et pois chiches	Gluten, Arôme d'oeuf
GARNITURES	DLE031	Tajine de légumes aux abricots	Sulfites, Gluten, Soja, Traces de Fruits à coques, Sésame, Céleri, Moutarde
DESSERTS		Banane	
5EME COMPOSANTE		Samos	Lait

### JEUDI 30 JUILLET 2020

		Allergènes	
HORS D'OEUVRE		Salade verte et tomates cerise	Bidon vinaigrette : Moutarde, Sulfites
PLATS PROTIDIQUES	PVV010	Fricassée de Veau Bio printanière	Sulfites, Lait, Céleri, Soja, Gluten
GARNITURES	PGP043	Pommes de terre vapeur	Beurre (Lait)
DESSERTS	PDP006	Eclair au chocolat	Lait, Soja, Gluten, Oeuf et Traces d'Arachides et de Fruits à coque
5EME COMPOSANTE		Gouda Bio	Lait

### VENDREDI 31 JUILLET 2020

		Allergènes	
HORS D'OEUVRE	PEG002	Galantine de volaille aux olives	Œuf, Lait et Traces de Fruits à coque, Gluten, Moutarde et Soja
PLATS PROTIDIQUES	PPP042	Meunière de poisson	Poisson, Gluten, Traces de Lait et d'Oeuf
GARNITURES	PGL199	Duo de carottes	Soja, Traces de céleri
DESSERTS		Pastèque Bio	
5EME COMPOSANTE		Kiri	Lait

### SAMEDI 1<sup>ER</sup> AOUT 2020

		Allergènes	
HORS D'OEUVRE	PEC016	Tarte au fromage	Lait, Gluten, Œuf, Traces de poisson, Mollusques, Crustacés, Céleri, Fruits à coques, Moutarde
PLATS PROTIDIQUES	PVD054	Escalope de poulet aux champignons	Sulfites
GARNITURES	PGL045	Poêlée campagnarde	Soja et Traces de Céleri
DESSERTS		Melon jaune	
5EME COMPOSANTE		St Nectaire	Lait

ALLERGENES : Gluten, Crustacés, Poisson, Oeufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques