

Particularités alimentaires

Menus végétariens

Les préparations servies dans les menus végétariens ne contiennent ni viande, ni poisson, ni fruits de mer comme ingrédient principal ou comme composant d'une préparation.

L'équilibre nutritionnel du repas est garanti et les apports en protéines sont apportés par des œufs, des produits laitiers, des légumineuses ou du tofu.

Menus sans porc

Les préparations servies dans les menus sans porc ne contiennent pas de viande de porc comme ingrédient principal ou comme composant d'une préparation.

Le porc est remplacé par d'autres viandes, du poisson, des fruits de mer, des œufs, des produits laitiers, des légumineuses ou du tofu.

Menus sans lactose

Les préparations servies dans les menus sans lactose ne contiennent aucune source importante de lactose, donc ni lait, ni yogourt, ni fromage frais, ni crème, comme ingrédient principal ou comme composant d'une préparation. Il peut contenir des produits laitiers naturellement sans lactose comme du fromage à pâte dure ou des produits laitiers dé lactosés, comme du lait sans lactose.

Il ne convient pas pour des personnes allergiques aux protéines du lait de vache ou aux protéines bovines.

Menus sans gluten

Les préparations servies dans les menus sans gluten ne contiennent ni blé, ni orge, ni seigle, ni dérivés de ces trois céréales (farine, pâtes, pain) comme ingrédient principal ou comme composant d'une préparation.

Les céréales et préparations à base de céréales avec gluten sont remplacées par des farineux naturellement sans gluten comme les pommes de terre, le riz, le maïs, ... et par des produits spéciaux comme les pâtes sans gluten.

Allergies alimentaires

Espace des Solidarités ne propose pas de menus pour des allergies alimentaires.

Dans une allergie alimentaire, le système immunitaire est activé et les réactions en cas de non-respect de l'allergie peuvent être sévères.