

Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école

Année scolaire 2019/2020

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 2 septembre au 6 septembre															
lun 2 septembre	Tomates bio vinaigrette nature					X							X		
	Salade verte bio vinaigrette nature	X	X			X							X		
	Portion de poisson sauce brésilienne	X			X										
	Haricots verts bio extra fins														
	Crème anglaise	X		X											
	Mousse au chocolat au lait ou crème dessert caramel	X													
	Cake à la poire et aux pépites de chocolat	X	X	X						X					
	Moelleux fromage blanc vanille maison	X	X	X											
	Jus de pommes bio														
	Pain bio		X												
mar 3 septembre	Coeur de laitue vinaigrette nature					X							X		
	Melon charentais bio														
	Tortelloni Bio tomate mozzarella	X	X	X		X					X				
	Fromages frais aux fruits	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
jeu 5 septembre	Tarte au thon	X	X	X	X	X							X		
	Oeufs durs bio froids base fromage blanc curry	X		X		X							X		
	Courgettes bio au gratin	X	X							X					
	Cantal	X													
	Gouda	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
ven 6 septembre	Concombre bio et vinaigrette ciboulette					X							X		
	Pastèque bio														
	Filet de cabillaud sauce rougail				X										
	Purée de pomme de terre maison	X				X				X					
	Fol épi petit roulé	X													
	Mini Babybel	X													
	Cocktail de fruits au sirop.														
	Compote pomme-cassis														
	Pain bio		X												

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison