

# 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
<b>Période du 23 septembre au 27 septembre</b>															
lun 23 septembre	Salade composée sans trévisse Vinaigrette aux agrumes					X								X	
	Trio de crudités Vinaigrette aux agrumes					X					X		X		
	Sauté de dinde bio sauce blanquette	X	X												
	Filet de Cabillaud sauce basquaise		X		X	X									
	Pommes vapeur.														
	Tomme grise.	X													
	Fromy	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
mar 24 septembre	Taboulé à l'orientale		X												
	Blé Bio à la provençale		X			X								X	
	Oeufs durs Bio sauce tomate			X											
	Brocolis bio au gratin	X	X							X					
	Port salut	X													
	Rouy.	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
Pain bio		X													
jeu 26 septembre	Mini roulé au fromage	X	X												
	Carré de porc froid /Mayonnaise			X		X								X	
	Thon mayonnaise.			X	X	X								X	
	Ecrasé de céleri bio maison	X								X	X				
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Pêches au sirop														
	Compote bio pommes poires														
	Dosette de sucre en poudre														
	Pain bio		X												
ven 27 septembre	Salade de haricots verts extra fins Bio					X								X	
	Champignon à la grecque maison					X									
	Viande de bolognaise		X												
	Cappelletti aux 5 fromages sauce tomate	X	X	X											
	Emmental	X													
	Edam	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Emmental râpé	X													
	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