

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 9 septembre au 13 septembre															
lun 9 septembre	Melon charentais bio														
	Carottes râpées bio et vinaigrette nature					X							X		
	Omelette nature bio	X		X											
	Ratatouille bio et coquille BIO		X												
	Carré frais bio	X													
	Camembert bio	X													
	Compote bio pomme-ramboise														
	Compote pomme myrtille bio	X													
	Pain bio		X												
mar 10 septembre	Radis et beurre.	X													
	Pastèque bio														
	Dos de colin sauce armoricaine	X	X	X	X	X		X	X	X	X				
	Riz bio														
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Poires au sirop														
	Abricots au sirop														
	Dosette de sucre en poudre														
	Pain bio		X												
jeu 12 septembre	Cake aux poivrons et olives	X	X	X											
	Cake méditerranéen	X	X	X							X				
	Navarin d'agneau.	X	X			X					X				
	Hoki pané citron	X	X		X										
	Printanière de légumes saveur du soleil														
	Carré le grignoteur	X													
	Cotentin nature	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
ven 13 septembre	Tomates bio vinaigrette basilic					X							X		
	Courgettes bio râpées crues vinaigrette basilic					X							X		
	Rôti de bœuf froid / ketchup														
	Oeufs durs bio froids /Ketchup			X											
	Pommes de terre bio au gratin	X	X							X					
	Crème liégeoise vanille	X													
	Crème liégeoise au chocolat	X								X					
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	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 sites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison