

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 2021/2022

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 23 mai au 24 mai															
lun 23 mai	Tomate vinaigrette ambre		X			X				X			X		
	Escalope de poulet bio au jus de viande aux herbes	X	X			X									
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Printanière de légumes		X												
	Cantal	X													
	Purée de pomme fraise BIO														
	Pain		X												
mar 24 mai	Salade de lentilles BIO					X							X		
	Portion de colin sauce méridionale	X			X										
	Epinards bio hachés béchamel et croustons.	X	X							X					
	Portion de Tomme noire	X													
	Fruit														
	Pain		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