

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 2022/2023

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 juin au 9 juin															
lun 5 juin	Tomate vinaigrette Nature					X							X		
	Concombre vinaigrette Nature					X							X		
	Base couscous végété BIO		X												
	Semoule Bio		X												
	Cantal	X													
	Emmental	X													
	Ananas au sirop.														
	Purée BIO pomme abricot banane														
Pain bio		X													
mar 6 juin	Salade de pois chiches au cumin					X							X		
	Portion colin sauce méridionale	X			X										
	Bouchée blé pois pistou	X	X												
	Haricots verts BIO extra fins														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit														
Pain bio		X													
jeu 8 juin	Courgettes bio râpées crues Vinaigrette ciboulette					X							X		
	Trio de crudités Vinaigrette ciboulette					X					X		X		
	Boeuf braisé BIO sauce charcutière.	X	X			X							X		
	Base Mexicaine bio		X												
	Riz bio														
	Portion de Tomme noire	X													
	Edam Bio	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
Pain Semi complet céréales bio		X							X				X		
ven 9 juin	Salade verte Iceberg vinaigrette agrumes					X							X		
	Pastèque														
	Emincé de pois sauce blanquette	X	X	X											
	Petits pois et jeunes carottes														
	Yaourt aromatisé BIO	X													
	Yaourt nature BIO	X													
	Moelleux aux pommes maison	X	X	X											
	Moelleux aux framboises maison	X	X	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