

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 20 juin au 24 juin															
lun 20 juin	Radis et beurre.	X													
	Concombre vinaigrette nature					X							X		
	Form supreme de colin sauce forestière	X			X	X									
	Cuisses de poulet au jus		X												
	Riz bio														
	Gouda	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Fruit														
Fruit pour les selfs															
Pain bio		X													
mar 21 juin	Salade verte chiffonnade Vinaigrette aux agrumes					X							X		
	Pastèque														
	Bouchée de blé pois pistou	X	X												
	Haricots beurre à la provençale					X									
	Cantal	X													
	St Paulin	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
Pain bio		X													
jeu 23 juin	Carottes râpées maison Vinaigrette miel et colombo					X							X		
	Poisson meunière/ citron	X	X	X	X			X	X						
	Frites.														
	Crème dessert à la vanille bio	X													
	Cerises														
	Pain bio		X												
ven 24 juin	Salade de pois chiche à l'orientale					X							X		
	Rosette et beurre	X					X			X					
	Portion de merlu froide Sauce aïoli			X	X	X							X		
	Courgettes bio Al Pesto														
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Yaourt nature bio + sucre	X													
	Purée pomme fraise BIO														
	Poires au sirop														
	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