

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 2020/2021

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 26 au 30 avril															
lun 26 avril	Tomate vinaigrette Nature					X							X		
	Boulette Pois chiche poivron cumin Bio		X												
	Jeunes carottes au jus		X												
	Crème dessert au chocolat UHT	X		X						X					
	Compote bio de pommes														
	Pain bio		X												
mar 27 avril	Sauté de boeuf sauce marengo	X	X			X									
	Omelette nature bio	X		X											
	Aubergine bio sauce provençale					X					X		X		
	Bûche du pilat	X													
	Tarte au flan	X	X	X											X
	Pain bio		X												
jeu 29 avril	Radis et beurre.	X													
	Couscous filet de merlu		X		X				X		X		X		
	Semoule BIO		X												
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Banane														
	Dosette de sucre en poudre														
	Pain bio		X												
ven 30 avril	Salade douceur Vinaigrette nature					X							X		
	Filet de limande meunière / citron	X	X		X										
	Pommes de terre bio au gratin	X	X							X					
	Coulommiers	X													
	Purée de pomme framboise BIO														
	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