

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 21 novembre au 25 novembre															
lun 21 novembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Omelette aux fines herbes Bio	X		X											
	Blettes au gratin	X	X							X					
	Brebis creme.	X													
	Saint Paulin	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
Pain bio		X													
mar 22 novembre	Salade verte Iceberg Vinaigrette ciboulette					X							X		
	Salade coleslaw			X		X							X		
	Bœuf sauté bio bourguignon	X	X	X		X									
	Base légumes braisés BIO														
	Macaroni bio		X												
	Mimolette	X													
	Fromage fondu président	X													
	Purée pomme BIO vanille														
	Abricots au sirop														
	Pain semi complet bio		X												
jeu 24 novembre	Chou-fleur bio base vinaigrette Japon														
	Betterave base vinaigrette Japon														
	Emincé au curry	X	X	X											
	Riz bio														
	Yaourt nature	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Moëlleux fleur de cerisier		X	X											
Pain bio		X													
ven 25 novembre	Rosette et beurre	X					X			X					
	Œufs durs bio mayonnaise			X		X							X		
	Filet de merlu citron persil	X			X										
	Croq veggie tomate		X	X											
	Fondue de Poireaux bio à la béchamel	X	X							X					
	Fromage blanc aux fruits	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 dites préparations effectuées par le personnel non Elior après leur livraison