

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 2018/2019

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 11 février au 15 février															
lun 11 février	Betteraves bio vinaigrette ciboulette					X							X		
	Salade de haricots verts bio vinaigrette ciboulette					X							X		
	Sauté de poulet LR sauce poulet	X	X	X											
	Omelette bio aux fines herbes	X		X											
	Gratin de Crécy Bio	X	X							X					
	Fromage blanc et sucre	X													
	Briquette de lait fraise	X													
	Pêches au sirop														
	Compote bio pommes poires														
	Pain bio		X												
mar 12 février	Salade hollandaise vinaigrette nature					X					X		X		
	Salade composée sans trévisse vinaigrette nature					X							X		
	Viande de bolognaise		X												
	Raviolis bio au tofu sauce végétarienne/emmental	X	X			X				X	X				
	Spaghetti bio + emmental rapé	X	X												
	Mimiolette	X													
	croc lait	X													
	Orange bio														
	Poire														
	Pain bio		X												
jeu 14 février	Chou rouge râpé bio assaisonné					X							X		
	Radis et beurre.	X													
	Roti de porc jus de viande aux herbes.	X				X									
	Forme suprême de poisson sauce crème	X			X										
	Courge Bio sauce mornay	X	X												
	Yaourt bio aromatisé	X													
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Quatre quart au chocolat	X	X	X											
	Génoise aux abricots maison	X	X	X			X								
	Dosette de sucre en poudre														
Pain bio		X													
ven 15 février	Terrine de campagne et cornichons	X	X			X				X			X		
	Œufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Colin d'alaska pané et citron		X		X										
	Navets à la crème gratinés	X													
	Cotentin nature	X													
	Edam	X													
	Banane bio														
	Pommes 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