Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 4 mars au 8 mars															
lun 4 mars	Batavia vinaigrette nature					X							X		
	Mélange Fraicheur vinaigrette nature					X							X		
	Dos de colin lieu sauce rougail				X										
	Semoule BIO		X												
	Crème dessert à la vanille	X		X											
	Crème dessert caramel	X		X											
	Compote bio pommes fraises														
	Compote bio pomme-cassis														
	Pain bio		X												
mar 5 mars	Macédoine bio mayonnaise bio			X									X		
	Courgettes cuites al pesto														
	Sauté de dinde bio sauce aux oignons	X	X			X									
	Sublim de poisson sauce beurre blanc	X			X	X									
	Chou-vert / pdt		X												
	Tomme grise.	X													
	Coulommiers	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
jeu 7 mars	Salade de haricots blancs					X							X		
	Salade gourmande	X	X	X	X	X		X			X		X		
	bœuf braisé sauce hongroise	X	X												
	Poisson meunière	X	X	X	X										
	Purée Carottes bio	X													
	Coeur de dame	X													
	croc lait	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
ven 8 mars	Céleri BIO mayonnaise			X							X		X		
	Carotte râpées BIO vinaigrette persil					X							X		
	Omelette nature bio	X		X											
	Epinards en branches bio béchamel,et croutons.	X	X							X					
	Yaourt nature au lait entier + sucre	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Gaufre flash saupoudrée de sucre.		X	X						X					
	Muffin's à la vanille et pépites de chocolat	X	X	X						X					
	Dosette de sucre en poudre														
	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