

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 2019/2020

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 29 juin au 3 juillet															
lun 29 juin	Melon charentais														
	Filet de merlu sauce ciboulette	X			X	X									
	Chips nature SOS														
	Crème dessert chocolat	X		X						X					
	Fruit														
	Pain bio		X												
mar 30 juin	Carottes râpées maison vinaigrette nature					X							X		
	Salade de patates au thon SOS			X	X	X							X		
	Thon nature				X										
	Haricots verts bio extra fins														
	yaourt velouté nature	X													
	Fruit														
	Sucre semoule														
	Pain bio		X												
jeu 2 juillet	Betteraves vinaigrette nature					X							X		
	Oeufs durs BIO sauce mornay	X	X	X											
	Lentilles au jus	X	X								X				
	Edam	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
ven 3 juillet	Tartinable			X											
	Dos de colin sauce safranée	X	X	X	X	X							X		
	chou Fleur Bio														
	Brique de lait entier	X													
	Cocktail de fruits 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