

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 16 septembre au 20 septembre															
lun 16 septembre	Mélange Incas Vinaigrette nature					X							X		
	Coeur de laitue Vinaigrette nature					X							X		
	Sauté de poulet LR sauce tajine	X	X							X					
	Form supreme de hoki sauce cubaine	X	X		X										
	Blé bio pilaf		X												
	Cantal	X													
	Mini pavé D'affinois original	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
mar 17 septembre	Tomate bio vinaigrette du terroir					X							X		
	Céleri BIO mayonnaise			X		X					X		X		
	Filet de limande meunière / citron	X	X		X										
	Petits pois bio au jus	X	X												
	Coeur de dame	X													
	croc lait	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Eclair à la vanille.	X	X	X						X					
	Pain bio		X												
jeu 19 septembre	Pastèque bio														
	Concombre bio vinaigrette du terroir					X							X		
	Boeuf braisé sauce chasseur	X	X			X									
	Portion de colin lieu sauce beurre blanc	X			X	X									
	Semoule BIO		X												
	yaourt nature	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Compote bio de pommes														
	Compote bio pomme abricot														
	Dosette de sucre en poudre														
	Pain bio		X												
ven 20 septembre	Pizza au fromage bio	X	X												
	Jambon blanc et beurre	X													
	Oeufs durs bio froids / mayonnaise			X									X		
	Epinards en branches bio béchamel,et croutons.	X	X							X					
	Fournols	X													
	Petit moulé	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 du personnel non Elior après leur livraison