

**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 2023/2024**

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 17 juin au 21 juin															
lun 17 juin	Melon charentais														
	Radis et beurre.	X													
	Dahl de lentilles pois chiches BIO														
	Riz BIO														
	Yaourt velouté nature+ sucre	X													
	Yaourt aromatisé BIO	X													
	Purée de pomme Bio vanille														
	Cocktail de fruits au sirop.														
	Pain bio		X												
mar 18 juin	Salalade de coquillettes BIO à la californienne		X			X							X		
	Taboulé		X												
	Portion de merlu au curry	X			X										
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Epinards bio hachés béchamel et croutons.	X	X							X					
	Mini Pavé D'affinois original	X													
	Tomme blanche Bio	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain bio		X												
jeu 20 juin	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Rôti de boeuf Bio froid mayonnaise			X									X		
	Oeufs durs Bio mayonnaise			X		X							X		
	Aubergine bio sauce provençale					X									
	Portion d'édam	X													
	Emmental	X													
	Fruit														
	Fruit pour les selfs														
	Pain céréales bio		X							X				X	
ven 21 juin	Concombre bio maison vinaigrette basilic					X							X		
	Potage à la courgette	X				X									
	Egrené de pois Bio à la tomate	X													
	Purée de pomme de terre	X				X				X					
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fromage blanc et sucre	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