

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 2 décembre au 6 décembre															
lun 2 décembre	Taboulé à l'orientale		X												
	Salade de pois chiche et haricots rouges au cumin.					X							X		
	Omelette nature bio	X		X											
	Potiron BIO en gratin	X	X							X					
	Coulommiers	X													
	Meule BIO	X													
	Abricots au sirop														
	Pain bio			X											
mar 3 décembre	Salade de lentilles BIO					X							X		
	Salade de tortis BIO à la californienne		X			X							X		
	Colin d'Alaska pané et citron		X		X										
	Bouchée de blé /Ketchup		X												
	Chou fleur BIO persillé														
	Cantal	X													
	Portion d'édam	X													
	Pain Seigle bio			X											
jeu 5 décembre	Rôti de veau BIO sauce Crème bio	X	X												
	Egrené de pois Bio à la tomate														
	Pommes de terre bio au gratin	X	X							X					
	Emmental bio	X													
	Aimontal BIO	X													
	Fruit														
	Pain bio			X											
ven 6 décembre	Salade baltique vinaigrette basilic					X							X		
	Endives/ croutons vinaigrette basilic	X	X			X							X		
	Quenelle nature BIO sauce provençale		X	X											
	Haricots verts BIO extra fins														
	Yaourt nature BIO	X													
	Yaourt aromatisé BIO	X													
	Cake praline rose	X	X	X			X								
	Pain bio			X											
Période ANNEE SCOLAIRE 2024 2025															
Menu de secours	Tartinable tomate basilic			X											
	Gressins		X												
	saladière taboulé		X												
	Crème dessert vanille, chocolat, chocolat noisette	X													
	Compote pommes bio														

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