

# 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 2021/2022

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 8 novembre au 12 novembre</b>															
<b>lun 8 novembre</b>															
	Carottes râpées bio vinaigrette aux échalotes					X							X		
	Sauté de dinde Label Rouge au basilic	X	X			X									
	Oeufs durs BIO sauce forestière	X		X											
	Navets BIO à la crème BIO	X													
	Crème Anglaise	X		X											
	Muffin's à la vanille et pépites de chocolat	X	X	X						X					
	Gaufre		X	X						X					
	Pain bio		X												
<b>mar 9 novembre</b>															
	Macédoine bio et mayonnaise			X		X							X		
	Galette de pois chiche tomate Bio	X	X												
	Gratin boulgour courgettes sauce cheesy bio	X	X												
	Fromage frais aux fruits bio	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
<b>ven 12 novembre</b>															
	Chou rouge bio assaisonné					X							X		
	Suprem de colin pour Paëlla				X	X		X	X						
	Riz Bio paella														
	Emmenrtal bio	X													
	Compote pomme fruits rouges bio														
	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