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 2024/2025

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 mai au 9 mai															
lun 5 mai	Carottes râpées maison vinaigrette nature					X							X		
	Salade verte Iceberg vinaigrette nature					X							X		
	sauté de boeuf BIO sauce tomate basilic		X												
	Omelette fromage Bio	X		X											
	Haricots rouge à la méxicaine BIO														
	Crème dessert chocolat	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Fruit														
	Fruit														
	Pain bio		X												
mar 6 mai	Macédoine bio et mayonnaise			X									X		
	betteraves bio vinaigrette basilic					X							X		
	Emincé blanquette végétarien	X	X	X											
	Haricots verts extra fins Bio saveur du soleil														
	Cantal	X													
	Portion de mimolette	X													
	Pompon cacao.		X	X			X								
	Gaufre flash saupoudrée de sucre.		X	X						X					
	Pain bio		X												
ven 9 mai	Gressins		X												
	Base lentilles mais BIO										X				
	Boulgour bio		X												
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Fraidou	X													
	Fruit														
	Fruit														
	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