

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 12 mai au 16 mai															
lun 12 mai	Pastèque bio														
	Tomate Bio vinaigrette nature					X							X		
	Filet de lieu noir sauce ciboulette	X			X	X					X				
	Croq veggie tomate		X	X											
	Carottes BIO														
	Yaourt nature BIO	X													
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Tarte normande	X	X	X											X
	Tarte flan	X	X	X											X
	Pain bio		X												
mar 13 mai	Omelette nature bio	X		X											
	Lentilles bio cuisiné CE														
	Mini Pavé D'affinois original	X													
	Meule paysanne BIO	X													
	Poires au sirop														
	Purée de pommes BIO aux 4 épices														
Pain bio		X													
jeu 15 mai	Melon charentais														
	Concombre cube BIO vinaigrette ciboulette					X							X		
	Base couscous végétarien BIO										X				
	Semoule BIO		X												
	Saint Nectaire AOC	X													
	Carré le grignoteur	X													
	Fruit														
	Pain Seigle bio		X												
ven 16 mai	Cake courgette emmenthal	X	X	X											
	Boeuf braisé bio au jus		X								X				
	égrené a la tomate bio														
	Printanière de légumes														
	Fromage frais aux fruits bio	X													
	Fruit														
	Pain bio		X												
Période ANNEE SCOLAIRE 2024 2025															
Menu de secours	Tartinable tomate basilic			X											
	Gressins		X												
	saladière taboulé		X												
	Crème dessert	X													
	vanille, chocolat, chocolat noisette														
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