



Information aux consommateurs

Conformément à la législation en vigueur au 1^{er} juillet 2015, nous vous informons que les allergènes majeurs listés ci-dessous sont susceptibles d'être présents dans la composition des plats et des produits servis au restaurant scolaire.

Nous n'avons pas la capacité technique de vous garantir l'absence totale des allergènes majeurs listés ci-dessous.

Liste des allergènes majeurs

nécessitant communication

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)

Arachides et produits à base d'arachides

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques