

LES ALLERGÈNES

Les menus présentés peuvent comprendre les allergènes suivants :

GLUTEN

Céréales contenant du gluten, blé, épeautre, seigle, orge, avoine et produits à base de ces céréales :



- Les produits de boulangerie (pain, brioches, bagels, croissants...)
- Les pâtisseries (gâteaux, tartes, beignets...)
- Les desserts liés avec de la farine de blé (crème pâtissière...)
- Les biscuits secs sucrés ou salés, céréales du petit déjeuner
- Les pâtes alimentaires (spaghetti, macaroni...)
- Les viandes et les poissons enfarinés ou panés
- Les aliments enrobés de pâte à frire (oignons, poulet, beignets...)
- La chapelure de viande et de poisson
- Les fonds de sauces, les soupes, certaines vinaigrettes industrielles.

LAIT

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



- Les fromages, les yaourts
- La crème, la crème glacée, le flan.

ARACHIDES ET FRUITS À COQUES

Fruits à coque et produits à base de ces fruits :



- Les amandes, les noisettes, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix de Macadamia, les cacahuètes, pâte d'arachide, huile d'arachide...
- Certaines pâtisseries.

CÉLÉRI

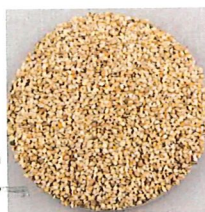
Céleri et produits à base de céleri :



- Le céleri-branche, le céleri à côtes, le céleri-rave, le céleri à couper ou petit céleri
- La poudre de céleri, graines de céleri, sel au céleri.

SÉSAME

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame :



- Certains pains (pain à hamburger, pain multigrains), chapelure et gressins, céréales, muesli
- Les aliments ethniques, par exemple riz aromatisés, nouilles, chichoune, ragoûts et sautés.
- L'huile de sésame, sel de sésame (gomasio).

LUPIN

Lupin de produits à base de lupin :



- Le pain, les pâtisseries industrielles.

SOJA

Soja et produits à base de soja :



- Galettes végétariennes, haché végétal et tout dérivé...
- Jus de soja, desserts à base de soja...
- Huile de soja, sauce soja...

ŒUFS

Œufs et produits à base d'œufs :



- Les produits de boulangerie (brioches, soufflé, glaçage...)
- Les pâtisseries (gâteaux, crêpes, gaufres, meringue, tarte à la crème...)
- Les préparations à desserts, les crèmes (dessert, anglaises, glacées...)
- Les sauces (mayonnaises, certaines vinaigrettes) et fonds de sauce (béarnaise, hollandaise)
- L'omelette, les quiches
- Les pâtes aux œufs
- Les aliments enrobés de pâte frite
- Le mélange de viandes industriel (hamburger, boulettes de viande...)
- Le surimi.

CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET POISSONS

Crustacés (et produits à base de crustacés), poissons (et produits à base de poissons), mollusques (et produits à base de mollusques) :



- Le surimi, le crabe, la crevette, l'écrevisse, le homard et les denrées en contenant
- Les calmars (encornets), les moules, les pétoncles...
- Les sauces (Nuoc Mâm)
- Les potages et bouillons à base de fruits de mer (fond de fumet de poisson)
- Plats composés : paëlla, nems, aliments frits (à cause de l'huile de friture contaminée).

MOUTARDE

Moutarde et produits à base de moutarde :



- Certains condiments, épices, aromatisants, soupes déshydratées
- Les sauces pour salade industrielle, la sauce barbecue, la mayonnaise, certains fonds ou marinades
- Les cornichons et autres légumes marinés ou conservés dans du vinaigre.

SULFITES

Sulfites :



- Le jus de citron embouteillé et concentré
- Les concentrés, pulpe et purées de tomate
- Les jus de fruits et de légumes
- Le raisin frais
- Les fruits secs (abricots, raisins secs...), les fruits confits, les sirops de fruits
- Les céréales, farine et fécule de maïs
- Condiments (salade de chou, raifort, ketchup, moutarde, cornichons, choucroute)
- Les fruits et légumes en conserve et congelés
- Les pommes de terre déshydratées, en purée, pelées et pré-coupées, frites congelées
- Le vinaigre et le vinaigre de vin.

Ces listes, non exhaustives, sont données à titre indicatif et ont pour objectif de vous aider à identifier les allergènes pouvant être présents dans la composition d'un repas. Elles ne se substituent pas au contrôle des étiquettes et fiches techniques. Cette affiche s'inscrit dans le cadre du règlement INCO 1169/2011 et du décret n°2015-447 du 17 avril 2015. Le Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) avec éviction simple ou panier repas, pour la restauration scolaire (Circulaire n° 2003-135 du 8-9-2003, publiée au BO n°34 du 18 septembre 2003) reste toujours en vigueur dans les établissements.

Pour toute information sur les allergènes présents au menu du jour, merci de vous adresser au chef(fe) de cuisine lors de la distribution.