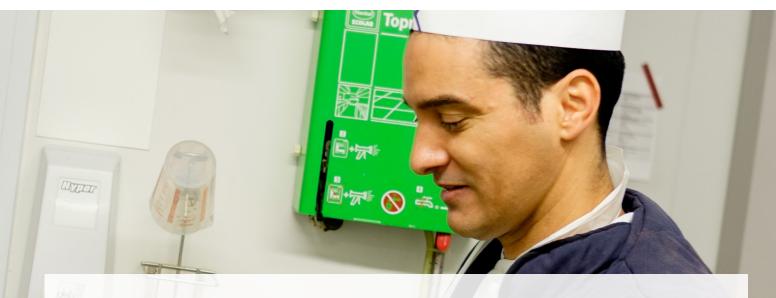


RESTAURATION SCOLAIRE

ALLERGÈNES POUVANT ÊTRE PRÉSENTS DANS LES REPAS



- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à bases de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- OEufs et produits à base d'oeufs.
- Poissons et produits à base de poissons.
- Arachides et produits à base d'arachide.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- 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 10mg/l (exprimés en SO2).
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.
- Ces allergènes sont périodiquement révisés en fonction des évaluations scientifiques.