



Liste des allergènes pouvant être présents dans les menus proposés
par le restaurant scolaire

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.
Œufs et produits à base d'œufs.
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 SO ₂).
Lupin et produits à base de lupin.
Mollusques et produits à base de mollusques.

Ces allergènes sont périodiquement révisés en fonction des évaluations scientifiques.