Allergènes à déclaration obligatoire de la semaine 47

RESTAURATION Groupesos	GLUTEN ¹	ŒUFS	LAIT / PRODUITS LAITIERS	ARACHIDES	FRUITS À COQUE ²	SOJA	SÉSAME	LUPIN	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS	SULFITES ³
					lundi 18 no	vembre 202	4							
Betteraves râpées									X	X				Х
Lasagne courgette et fromage frais	X	Χ	Χ							X				
Yaourt aux fruits		VOIR LISTE INGREDIENTS EMBALLAGE												
	-				mardi 19 no	vembre 202	24							
Rillettes de poisson		Χ	X						Х	Χ			X	Χ
Boulettes d'agneau	X		X			Х			Х	X				
Semoule	Х									Χ				
Légumes à couscous									Х	Χ				
Fruit cru		ABSENCE												
SV Boulettes végétales	Х		Χ			Χ				Χ				
					jeudi 21 no	vembre 202	4							
Concombre vinaigrette									Х	Х				Χ
Pâtes bolognaise végétarienne	Х	Х	X							Х				
Crème renversée en bande		Х	Χ											
				Ve	endredi 22 r	ovembre 20	024							
Macédoine vinaigrette									X	X				Χ
Poisson pané sauce tartare	X	Х	X						Х				Х	Χ
Purée de pommes de terre			X							Χ				Χ
Choux de Bruxelles										Χ				
Fruit cru							ABS	ENCE						
	_													

¹ Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut,...

Absence totale d'allèrgene à déclaration obligatoire

X : Présence des allèrgenes

Conformement au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, ce tableau indique l'introduction volontaire d'allergènes dans les ingrédients utilisés.

La présence fortuite d'un ou plusieurs allergènes ("traces de ...", "peut contenir ...", "présence possible de ...") est possible : des contaminations involontaires peuvent survenir à toutes les étapes de fabrication, de stockage, de transport et de service des denrées.

² Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

³ A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis.