

**Allergènes à déclaration obligatoire de la semaine 14**

	GLUTEN <sup>1</sup>	ŒUFS	LAIT / PRODUITS LAITIERS	ARACHIDES	FRUITS À COQUE <sup>2</sup>	SOJA	SÉSAME	LUPIN	MOUTARDE	CÉLÉRI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS	SULFITES <sup>3</sup>
lundi 31 mars 2025														
Terrine forestière de porc	X	X	X											X
Rôti de veau au jus	X		X							X				
Boulgour	X									X				
Haricots verts										X				
Fruit cru	ABSENCE													
SP Terrine de légumes	X	X	X							X				
SV Omelette	X	X	X							X				
mardi 1 avril 2025														
Salade coleslaw		X	X						X	X				X
Pâtes bolognaise végétale	X	X	X			X				X				
Compote pomme fraise	ABSENCE													
jeudi 3 avril 2025														
Salade africaine à l'ananas									X	X				X
Poulet yassa	X	X	X						X	X				X
Riz jollof	X									X				
Compote de banane aux épices	ABSENCE													
SV Courgette veggie	X	X				X								
vendredi 4 avril 2025														
Fenouil vinaigrette									X	X				X
Poisson pané	X		X							X			X	
Blé aux petits légumes	X									X				
Crème dessert chocolat			X											
<sup>1</sup> Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut, ... <sup>2</sup> Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland. <sup>3</sup> A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis. Absence totale d'allergène à déclaration obligatoire X : Présence des allergènes Conformément 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.														