Allergènes à déclaration obligatoire de la semaine 18

RESTAURATION Groupesos	GLUTEN ¹	ŒUFS	LAIT / PRODUITS LAITIERS	ARACHIDES	FRUITS À COQUE ²	SOJA	SÉSAME	LUPIN	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS	SULFITES ³
					lundi 28	avril 2025								
Salade mexicaine							Χ		Χ	Χ				Χ
Boulettes de volaille	X	X	X			X				Χ				
Lentilles à la tomate	Х									Χ				
Fruit cru	ABSENCE													
					Ī									
SV Boulettes végétales	Х		Х			X				Х				
					mardi 29	avril 2025								
Tomates mozzarella			Х						X	Х				Χ
Croquettes végétariennes	Х	Χ	Х			Х				Х				
Pommes vapeur										Х				
Cocktail de fruits au sirop	ABSENCE													
					vendredi	2 mai 2025								
Salade de poivrons marinés									Х	Χ				Χ
Poisson à l'aneth	Х		Х							Х			Χ	
Boulgour	Х									Х				
Fruit cru		ABSENCE												

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.