Allergènes à déclaration obligatoire de la semaine 36

OMEGA RESTAURATION Groupesos	GLUTEN ¹	ŒUFS	LAIT / PRODUITS LAITIERS	ARACHIDES	FRUITS À COQUE ²	SOJA	SÉSAME	LUPIN	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS	SULFITES ³
	•				lundi 1 sept	tembre 202	5							
Carottes râpées									Χ	X				Χ
Pâtes sauce bolognaise végétarienne	Χ	Х	Х							Х				
Fruit cru		ABSENCE												
mardi 2 septembre 2025														
Salade de chou-fleur									Χ	Χ				X
Escalope viennoise de volaille	Χ	Χ				Х								
Jardinière de légumes										Χ				
Compote pomme fraise		ABSENCE												
SV Pané végétarien	X	Х	Χ											
					jeudi 4 sept	tembre 202	5							
Salade de chicon									X	X				X
Boulettes végétariennes sauce fromagère	Х		Х							X				
Pommes rissolées										X				
Tarte chicorée spéculoos	Х	Х	Х			Х								
	T.	-		V	endredi 5 se	ptembre 20	25	T.						
Coleslaw		Х	Х						X	X				X
Filet de poisson au basilic	Х		X							Χ			Χ	
Blé aux petits légumes	Х		<u> </u>							Х				
Clafoutis multi-fruits	Х	Х	Х											<u> </u>
			l Cáráalas sau		destruction of C	-!								

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.