Allergènes à déclaration obligatoire de la semaine 39

RESTAURATION Groupesos	GLUTEN ¹	ŒUFS	LAIT / PRODUITS LAITIERS	ARACHIDES	FRUITS À COQUE ²	SOJA	SÉSAME	LUPIN	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS	SULFITES ³
					lundi 22 sep	tembre 202	25							
Œuf dur mayonnaise		Χ							Χ	Χ				Χ
Crêpe au fromage	Χ	Х	Χ											
Courgettes										Χ				
Cocktail de fruits au sirop	ABSENCE													
mardi 23 septembre 2025														
Betterave aux pommes									Χ	X				Χ
Emincé de dinde à la crème	X	Х	Χ							Χ				
Semoule	Χ									Χ				
Fruit cru							ABSI	ENCE						
SV Omelette à la crème	X	X	Χ							X				
					jeudi 25 sep	tembre 202	25							
Brunoise de légumes mayonnaise		Χ							Χ	Χ				Χ
Lasagne aux courgettes et fromage frais	X	Х	Χ							X				
Riz au lait	Voir la liste d'ingrédients sur l'emballage													
										-				
				ve	ndredi 26 s	eptembre 2	025							
Salade de lentilles									Х	X				X
Poisson pané sauce tartare	X	Х				Х			Х				Χ	Χ
Ratatouille										Χ				
BROWNIE	X	Х	Х		X	Х								
			l Cénéalas san				-	•					_	

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.