

















Liste des allergènes

Nos menus sont susceptibles de contenir 1 à 16 allergènes :

-  1. Céréales contenant du gluten.
-  2. Crustacés et mollusques produits à base de crustacés
-  3. Œufs et produits à base d'œufs
-  4. Poissons et produits à base de poissons
-  5. Arachides et produits à base d'arachide
-  6. Soja et produits à base de soja
-  7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
-  8. Fruits à coque et produits à base de ces fruits
-  9. Céleri et produits à base de céleri
-  10. Moutarde et produits à base de moutarde
-  11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-  12. Anhydride sulfureux et sulfites
-  13. Lupin et produits à base de lupin
-  14. Mollusques et produits à base de mollusques
-  15. Herbes fraîches
-  16. Petits pois, lentilles

Si un de tes camarades ne se sent pas bien, préviens vite une personne de la restauration scolaire pour qu'elle lui vienne en aide.