

INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



Chers parents,

Quelle que soit l'allergie ou l'intolérance alimentaire de votre enfant, votre restaurant scolaire s'engage pour un accueil personnalisé et sécurisé même au-delà des 14 allergènes réglementaires (1).

Nous vous proposons donc un service complémentaire : si votre enfant est allergique ou intolérant, nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de la restauration afin de pouvoir commander les repas qui lui correspondent (2).

LISTE DES ALLERGÈNES RÉGLEMENTAIRES (1)

Céréales contenant du gluten

(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland ainsi que les produits à base de ces fruits)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

(1) Règlement n°1169/2011 européen concernant l'information aux consommateurs.

(2) Dispositif prévu en référence à l'article R412-15 du code de la consommation.