

LISTE DES ALLERGENES SUCEPTIBLES D'ETRE PRESENTS DANS LES MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Nous vous informons, conformément à la réglementation en vigueur, que des ingrédients allergènes sont susceptibles d'être présents dans les préparations de la restauration scolaire.

En effet, les cuisiniers utilisent différents types de marchandises pour composer les menus : produits bruts, semi finis ou finis, produits issus de l'industrie agroalimentaire ou de producteurs et artisans locaux.

Dans la cuisine municipale, ces marchandises suivent le même chemin dans le respect des règles d'hygiène et de la tradition culinaire.

Ceci explique que nous ne pouvons pas garantir l'exclusion totale d'allergène dans les plats servis.

Sont principalement concernés les allergènes suivants :

- Gluten
- Fruits à coque
- Crustacés
- Céleri
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Poissons et produits à base de poissons
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait
- Anhydride sulfureux et sulfite
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Arachides et produits à base d'arachides.
- Mollusques et produits à base de mollusques.