

Liste des allergènes pouvant être présents dans les menus proposés par le restaurant scolaire

- * **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
- * **Œufs** et produits à base d'œufs
- * **Poissons** et produits à base de poissons
- * **Arachides** et produits à base d'arachide
- * **Soja** et produits à base de soja
- * **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose)
- * **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et 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 en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l** (exprimés en SO₂).
- * **Lupin** et produits à base de lupin
- * **Mollusques** et produits à base de mollusques

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.