

**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 SO<sub>2</sub>).
- \* **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.*