



## Liste des allergènes à déclaration obligatoire

En application d'une réglementation européenne \* destinée à renforcer la sécurité alimentaire et la prévention des allergies,

### la commune vous informe

des aliments allergènes majeurs contenus dans l'élaboration des menus de la restauration scolaire.

**SEMAINE DU 29 Avril au 3 Mai**

	PLATS	Allergènes													
		Céréales GLUTEN	OEUFS	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUE	POISSONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SOJA	CÉLÉRI	SÉSAME	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Céleri Rémoulade		x									x		x	
	Saucisson à cuire			x											
	Ragout de pommes de terre														
	Saint Nectaire														
MARDI	Rose des sables			x											
	Salade composée												x		
	Blanquette de veau	x		x											
	Riz			x											
	Emmental			x											
MERCREDI	Fraises														
	Férié														
JEUDI	Pizza aux fromages	x													
	Rôti de dindonneau														
	Courgettes poêlée			x											
	Fromage portion			x											
	Choux Chantilly	x	x	x											
VENDREDI	Taboulé	x													
	Sauté de canard aux olives	x													
	Blettes gratinées	x		x											
	Brie			x											
	Tartare d'ananas kiwis														

\*réglementation du 1<sup>er</sup> juin 2009 étendue depuis le 13 décembre 2014 aux produits non pré-emballés.

