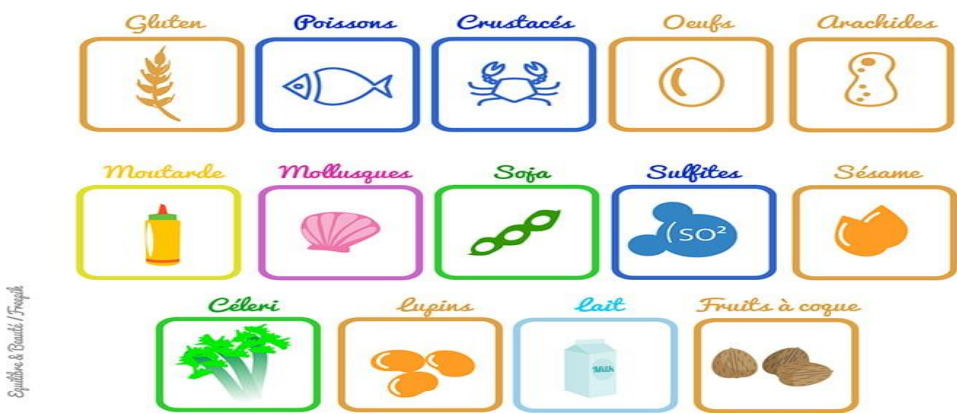


14 allergènes majeurs

Ces 14 allergènes font l'objet d'un déclaration obligatoires depuis le 1er juillet 2015, date d'entrée en vigueur du décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non-préemballées. Ce décret a retenu 14 allergènes majeurs qui doivent obligatoirement être informés aux consommateurs dans les restaurants scolaires, afin qu'ils puissent consommer les plats en connaissance de cause et afin de prévenir tout risque lié à l'allergie alimentaire,



Numéro - référence présent sur nos menus	ALLERGÈNES
1	Arachide
2	Céleri
3	Céréales contenant du Gluten
	Avoine
	Blé
	Epautre
	Orge
	Seigle
4	Coquillages mollusques
	Boulot
	Calamar
	Escargot
	Huitre
	Moule
	Palourde
	Pieuvre
	Sèche
5	Crustacés
	Crabe
	Crevette
	Écrevisse
	Homard
	Langoustine
6	Fruits à coque
	Amande
	Noisette
	Noix
	Noix du Brésil
	Noix de Cajou
	Noix de Macadamia
	Noix de Pécan
	Noix de Queensland
7	Pistache
	Lait
8	Lupin
9	Moutarde
10	Œuf
11	Poissons
	Bar
	Cabillaud
	Colin alaska
	Dorade
	Espadon
	Haren
	Lieu
	Saumon
12	Thon
12	Sésame
13	Soja
14	Sulfite