



## Information aux consommateurs

Conformément à la législation en vigueur au 1<sup>er</sup> juillet 2015, nous vous informons que les allergènes majeurs listés ci-dessous sont susceptibles d'être présents dans la composition des plats et des produits servis aux restaurants scolaires.

Nous n'avons pas la capacité technique de vous garantir l'absence totale des allergènes majeurs listés ci-dessous.

### Liste des allergènes majeurs

nécessitant communication

**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

**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)

**Arachides** et produits à base d'arachides

**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