

Les allergènes

Les menus présentés peuvent comprendre les allergènes suivants :

Gluten

Céréales contenant du gluten, blé, épeautre, seigle, orge, avoine et produits à base de ces céréales :



- Les produits de boulangerie (pain, brioches, bagels, croissants...)
- Les pâtisseries (gâteaux, tartes, beignets...)
- Les desserts liés avec de la farine de blé (crème pâtissière...)
- Les biscuits secs sucrés ou salés, céréales du petit déjeuner
- Les pâtes alimentaires (spaghetti, macaroni...)
- Les viandes et les poissons enfarinés ou panés
- Les aliments enrobés de pâte à frire (oignons, poulet, beignets...)
- La chapelure de viande et de poisson
- Les fonds de sauces, les soupes, certaines vinaigrettes industrielles.

Œufs

Œufs et produits à base d'œufs :



- Les produits de boulangerie (brioches, soufflé, glaçage...)
- Les pâtisseries (gâteaux, crêpes, gaufres, meringue, tarte à la crème...)
- Les préparations à desserts, les crèmes (dessert, anglaises, glacées...)
- Les sauces (mayonnaises, certaines vinaigrettes) et fonds de sauce (béarnaise, hollandaise)
- L'omelette, les quiches
- Les pâtes aux œufs
- Les aliments enrobés de pâte frite
- Le mélange de viandes industriel (hamburger, boulettes de viande)
- Le surimi.

Lait

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) :



- Les fromages, les yaourts
- La crème, la crème glacée, le flan.

Crustacés, mollusques et poissons

Crustacés (et produits à base de crustacés), poissons (et produits à base de poissons), mollusques (et produits à base de mollusques) :



- Le surimi, le crabe, la crevette, l'écrevisse, le homard et les denrées en contenant
- Les calmars (encornets), les moules, les pétoncles...
- Les sauces (Nuoc Mâm)
- Les potages et bouillons à base de fruits de mer (fond de fumet de poisson)
- Plats composés : paëlla, nems, aliments frits (à cause de l'huile de friture contaminée).

Arachides et fruits à coques

Fruits à coque et produits à base de ces fruits :



- Les amandes, les noisettes, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix de Macadamia, les cacahuètes, pâte d'arachide, huile d'arachide...
- Certaines pâtisseries.

Céleri

Céleri et produits à base de céleri :



- Le céleri-branche, le céleri à côtes, le céleri-rave, le céleri à couper ou petit céleri
- La poudre de céleri, graines de céleri, sel au céleri.

Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde :



- Certains condiments, épices, aromatisants, soupes déshydratées
- Les sauces pour salade industrielle, la sauce barbecue, la mayonnaise, certains fonds ou marinades
- Les cornichons et autres légumes marinés ou conservés dans du vinaigre.

Lupin

Lupin et produits à base de lupin :



- Le pain, les pâtisseries industrielles.

Sulfites

Sulfites :



- Le jus de citron embouteillé et concentré
- Les concentrés, pulpe et purées de tomate
- Les jus de fruits et de légumes
- Le raisin frais
- Les fruits secs (abricots, raisins secs...), les fruits confits, les sirops de fruits
- Les céréales, farine et fécule de maïs
- Condiments (salade de chou, raifort, ketchup, moutarde, cornichons, choucroute)
- Les fruits et légumes en conserve et congelés
- Les pommes de terre déshydratées, en purée, pelées et pré-coupées, frites congelées
- Le vinaigre et le vinaigre de vin.

Soja

Soja et produits à base de soja :



- Galettes végétariennes, haché végétal et tout dérivé...
- Jus de soja, desserts à base de soja...
- Huile de soja, sauce soja...

Pour toute information sur les allergènes présents au menu du jour, merci de vous adresser au chef(fe) de cuisine lors de la distribution.