

tableau des plats préparés contenant des allergènes ou traces d'allergènes (en cours de finalisation)

cuisine centrale de jugon les lacs

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<b>liste des allergènes (sources: DGCCRF-MAI 2019)</b>	blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées	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'arachides	soja	lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches) et produits à base de ces fruits	céleri et produits à base de céleri	moutarde et produits à base de moutarde	graine de sésame et produits à base de sésame	anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	lupin et produits à base de lupin	mollusques et produits à base de mollusques
	<b>pictogramme</b>														
viande	sauce à base de crème + brunoise de légumes mélangés							X		X					
	sauce avec trace de moutarde										X		X		
	sauce à base de soupe de poisson		X		X										
accompagnement	boulette de viande, paupiette	X					X								
	purée de légumes, pomme de terre							X		TRACE					
	égréné de soja						X								
	beignet de légumes	X		X											
	mélange céréals, ebyl, semoule														
	pâte														
dessert	fromage							X							
	yaourt, fromage blanc, fromage frais							X							
	crème dessert (pot)							X							
	entremet élaboré sur place	TRACE		TRACE			TRACE	X	TRACE						
	compote														
	glace + glace "bio"	TRACE		TRACE		TRACE	TRACE	X	TRACE						