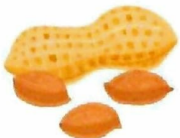


LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS

Conformément à l'annexe 2 du règlement INCO (Règlement Européen n°2000/13 aux articles R 112-1 à R 112-31) précise la liste des 14 allergènes majeurs pouvant être présents dans les denrées alimentaires. Pour ce faire vous trouverez le signalement des allergènes présents dans les menus par numérotation de 1 à 14.

 1	 2	 3	 4	 5	 6
<u>Gluten n°1</u>	<u>Œufs n°2</u>	<u>lait n°3</u>	<u>Arachides n°4</u>	<u>Fruits à coques n°5</u>	<u>Soja n°6</u>
 7	 8	 9	 10	 11	 12
<u>Sésame n°7</u>	<u>Lupin n°8</u>	<u>Sulfites n°9</u>	<u>moutarde n°10</u>	<u>Céleri n°11</u>	<u>Mollusques n°12</u>
 13	 14	Information complémentaire du règlement INCO (Règlement Européen n°2000/13 aux articles R112-1 à R 112-31) précise la liste des allergènes majeurs pouvant être présents dans les denrées alimentaires. Les vinaigrettes servies avec les crudités contiennent des sulfites et de la moutarde, du lait et des œufs. Les mayonnaises servies dans les menus contiennent de la moutarde et des œufs. Les produits panés, meunières, tartes, crêpes, cordon bleu, croc fromage, nuggets, feuilletés, galettes contiennent du gluten, des œufs et du lait, possible traces de soja et fruits à coques.			
<u>Crustacés n°13</u>	<u>Poissons n°14</u>				