

# INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



## Chers parents,

Quelle que soit l'allergie ou l'intolérance alimentaire de votre enfant, votre restaurant scolaire s'engage pour un accueil personnalisé et sécurisé même au-delà des 14 allergènes réglementaires (1).

Nous vous proposons donc un service complémentaire : si votre enfant est allergique ou intolérant, nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de la restauration afin de pouvoir commander les repas qui lui correspondent (2).

### LISTE DES ALLERGÈNES RÉGLEMENTAIRES (1)

#### 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

#### Oeufs et produits à base d'œufs

#### Poissons et produits à base de poissons

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

#### Soja et produits à base de soja

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

#### Fruits à coque

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland ainsi que les produits à base de ces fruits)

#### 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

#### Lupin et produits à base de lupin

#### Mollusques et produits à base de mollusques

(1) Règlement n°1169/2011 européen concernant l'information aux consommateurs.

(2) Dispositif prévu en référence à l'article R412-15 du code de la consommation.