

LISTE DES 14 PRINCIPAUX ALLERGENES (à déclaration obligatoire) PRESENTS DANS LES PREPARATIONS CULINAIRES PROPOSEES A LA CANTINE

1		ŒUF	et produits à base d'œufs
2		GLUTEN	céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
3		LAIT (lactose)	lait, fromage, beurre, crème, yaourts, et autres produits laitiers
4		SOJA	haricots de soja, tofu, et et autres produits à base de soja
5		MOUTARDE	graines, poudre, condiments et sauces à base de moutarde
6		POISSON	et tous les dérivés à base de poisson
7		ARACHIDE	et produits dérivés, beurre de cacahuète, huile d'arachide
8		CELERI	sous toutes ses formes (poudre, graines, branches...)
9		FRUITS A COQUE	amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noisettes, pistaches ...
10		SESAME	graines, et produits à base de sésame (pâte, huile ...)
11		LUPIN	graines, farine de lupin et autres produits dérivés
12		CRUSTACES	crabe, crevettes ... et produits dérivés
13		MOLLUSQUES	moules, huitres, saint jacques, calamars et autres produits dérivés
14		SULFITES	présents dans certains fruits secs et aliments transformés

Disponible tableau d'affichages des menus de l'entrée de l'école

Disponible tableau d'affichages des menus réfectoire

Disponible sur le site internet de la commune (rubrique menus cantine)

MAJ 18/10/2025