

INFORMATION RELATIVE À LA PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS

Pour les plats préparés par la Cuisine Municipale et par le prestataire*

Il s'agit d'informer de manière claire et lisible sur les allergènes présents dans nos recettes.

L'INCO ne remplace pas le PAI (plan d'accueil individualisé)

La prise en charge des convives allergiques continuera à se faire de manière individualisée et avec une prescription médicale.

Cette nouvelle réglementation ne vise qu'à apporter une information, aucune obligation ne nous oblige de proposer un autre choix de plats sans allergènes aux convives.

1. **Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)
2. **Céréales** contenant du **gluten** et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
3. **Œufs** et produits à base poissons
4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. Anhydride sulfureux et **sulfites**
6. Fruits à **coque**
(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits)
7. **Crustacés** et produits à base de ces crustacés
8. **Mollusques** et produits à base de mollusques
9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Soja** et produits à base de soja
11. **Arachides** et produits à base d'arachides
12. **Moutarde** et produits à base de moutarde
13. Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame
14. **Lupin** et produits à base de lupin

*Écoles du Ténao et des Cigales