tableau de présence éventuelle d’allergènes dans le menu

(ce tableau est à compléter systématiquement lorsque vous êtes « responsable » et doit être présenté au chef puis servira au lancement de cours en restaurant)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| menu | céréales (1) | **graines de sésame** (2) | **crustacés**(3) | **œufs**(4) | **poissons**(5) | **arachides** (6) | **soja** (7) | **lait**(8) | **fruits à coques** (9) | **céleri** (10) | **moutarde**(11) | **sulfites**(12) | **mollusques**(13) | **lupin**(14) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| petits fours : |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. les céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. les graines de sésame et produits à base de graines de sésame
3. les crustacés et produits à base de crustacés
4. les œufs et produits à base d'œufs
5. les poissons et produits à base de poissons
6. les arachides et produits à base d’arachide
7. le soja et produits à base de soja
8. le lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
9. les fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
10. le céleri et produits à base de céleri
11. la moutarde et produits à base de moutarde
12. l’anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l(exprimés en SO2)
13. les mollusques et produits à base de mollusques
14. le lupin et produits à base de lupin