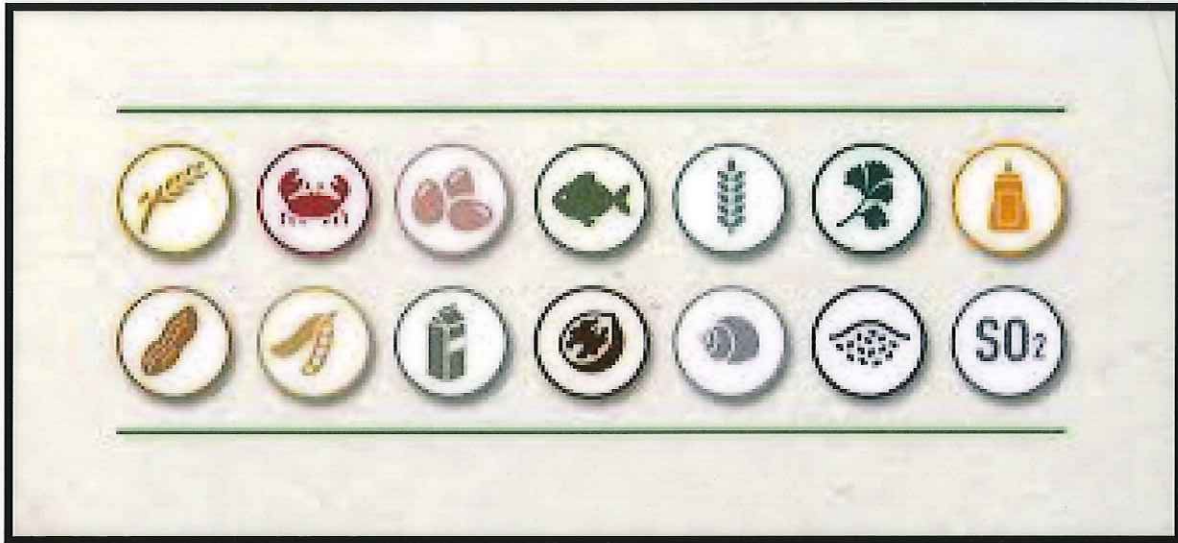


# Les allergènes alimentaires



**Les céréales contenant du gluten**, à savoir : blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, **les crustacés**, **les œufs**, **les poissons**, **le lupin**, **le céleri**, **la moutarde**, **les arachides**, **le soja**, **le lait** (y compris le lactose), **les fruits à coque**, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou de Queensland, **les mollusques**, **les graines de sésame**, **l'anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l

Conformément à la nouvelle législation, les informations détaillées relatives aux substances provoquant des allergies ou des intolérances utilisées lors de la fabrication ou de la préparation des denrées alimentaires peuvent être fournies immédiatement à votre demande.



par téléphone au [065/31.95.97](tel:065319597)

De par la difficulté de gérer les allergènes dans une cuisine de collectivité et afin d'éviter tout accident, nous vous conseillons vivement d'opter pour les repas tartines si votre enfant est sujet aux allergies alimentaires.