LISTE DES 14 PRINCIPAUX ALLERGENES

Les Allergènes		Ingrédients
1	CEREALES / GLUTEN	Blé . Seigle . Orge . Avoine Epeautre . Kamut(blé de Khorasan) Toutes les farines à base de ces céréales
2	CRUSTACES Produits à base de crustacés	Crabes . Crevettes . Langoustes Ecrevisses . Langoustines . Surimi (suivant composition)
3	ŒUFS Produits à base d'œufs	
4	POISSONS Produits à base de poissons	
5	ARACHIDES Produits à base d'arachides	Huile et beurre de cacahuètes Cacahuètes Huile d'arachide
6	SOJA Produits à base de soja	Germes de soja . Lécithine de soja Huile de soja
7	LAIT / LACTOSE Produits Dérivés	Yaourts . Fromages Desserts lactés
8	FRUITS A COQUE Produits et huiles à base de ces fruits	Amandes . Noisettes . Pistaches Noix . Noix decajou / de pécan Noix Noix du Brésil Noix de Macadamia Noix de Queensland
9	CELERI Produits à base de céleri	Céleri branche Céleri rave (rémoulade)
10	MOUTARDE Produits à base de moutarde	Graines de moutarde Moutarde pour sauces
11	GRAINES DE SESAME Produits à base de sésame	Farine de sésame
12	ANHYDRIDE SULFUREUX SULFITE (conservateur)	Fécule de pommes de terre (sulfite) Moutarde (Additif Dioxyde de soufre = E220)
13	LUPIN Produits à base de lupins	Graines de lupin
14	MOLLUSQUES Produits à base de mollusques	Escargots . Moules . Calmar Coquilles St Jacques . Noix de pétoncles . Surimi

Liste des ingrédients non utilisés à la préparation des plats servis au lycée La Saulaie

Arachide et ses dérivés – Huile de soja – Fruits à coque – Graines de sésame et ses dérivés – Lupin

Huiles utilisées : Huile de colza - Huile de tournesol – Huile d'olives

Les élèves sujets à des allergies doivent contacter l'infirmière pour établir un PAIE