

Note d'information pour affichage
(À côté du menu) et à l'attention des Parents
d'élèves

U.P.C./RS n°60 du 18/08/2015

Le règlement européen, dit INCO, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a renforcé depuis le 13 décembre 2014, l'indication de la présence d'allergènes.

Depuis la parution du décret n°2015-447 au Journal Officiel le 19 avril 2015, toutes les structures d'accueil doivent afficher ces allergènes.

Concernant notre structure, plusieurs allergènes sont présents dans les repas confectionnés par nos cuisiniers.

Liste des 14 allergènes (substances provoquant des allergies ou intolérances) :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...)
 - Crustacés et produits à base de crustacés
 - Œufs et produits à base d'œufs
 - Poissons et produits à base de poissons
 - Arachides et produits à base d'arachides
 - Soja et produits à base de soja
 - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache...)
 - Céleri et produits à base de céleri
 - Moutarde et produit à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
 - Anhydride sulfureux et sulfites
 - Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

(Source Journal Officiel)