

ALLERGÈNES – INFORMATIONS CONCERNANT LES REPAS PRÉPARÉS AU RESTAURANT COMMUNAL

Les repas préparés au sein du restaurant communal du Lavandou sont susceptibles de contenir des allergènes. **Nous vous rappelons que si votre enfant présente une allergie alimentaire, vous devez impérativement vous rapprocher de nos services pour mettre en place un Projet d'Accueil Individualisé (PAI).**

Nous vous prions de trouver ci-dessous la liste des présences possibles :

1. **Céréales** contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides et les produits à base de ces céréales
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés
3. **Œufs** et produits à base d'œuf
4. **Poissons** et produits à base de poisson
5. **Arachides** et produits à base d'arachides
6. **Soja** et produits à base de soja
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. **Fruits à coque**, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits dérivés de ces fruits à coques
9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
12. **L'anhydride sulfureux et les sulfites**
13. **Lupins** et produits à base de lupin
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques