

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGENES

Mesdames, Messieurs,

Il est dorénavant fait obligation, aux établissements de restauration collective, d'informer les convives sur les risques allergènes.

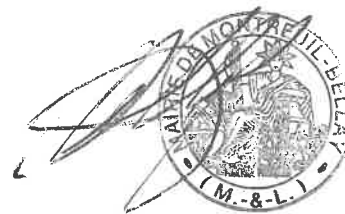
Ainsi, figure au verso de la présente lettre la liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Si votre enfant est malheureusement concerné, il convient de nous faire parvenir en mairie un certificat médical.

Pour être certain que toutes les familles, même celles des élèves externes qui peuvent déjeuner occasionnellement à l'école, ont bien eu connaissance de cette information, je vous remercie de me faire retour du récépissé que vous découperez en bas de page.

Je vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de ma considération distinguée.

Responsable Service Education
Enfance Jeunesse.

Fabien ORILLARD



Coupon à retourner avant le lundi 19 juin 2023.

Je soussigné(e) responsable légal de l'élève
du groupe scolaire reconnaît avoir pris connaissance de l'information concernant
les risques allergènes.

Date et signature

A défaut du non-retour de ce coupon, la ville ne pourra être tenue responsable d'une quelconque allergie

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLERANCES.

1. **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigles, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:**
 - a) Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;
 - b) Maltodextrines à base de blé (1) ;
 - c) Sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) Céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris éthylique d'origine agricole.
1. **Crustacés et produits à base d'œuf.**
2. **Œufs et produits à base d'œuf.**
3. **Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :**
 - a) La gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) La gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
4. **Arachides et produits à base d'arachide**
5. **Soja et produits à base de soja, à l'exception :**
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;
 - b) des tocophérols mites naturels (E306), du Dalpha- tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophérols naturel dérivé du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivé d'huile végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. **Lait et produits à base de lait (y compris de lactose), à l'exception :**
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol.
8. **fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis L.*), noisette (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*) noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix de pécan (*pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcoolique, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.**
9. **Céleri et produits à base de céleri**
10. **Moutarde et produits à base de moutarde**
11. **Graines de sésame et produits à base graine de sésame.**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.**
13. **Lupin et produits à base de lupin.**
14. **Mollusques et produits à base de mollusques.**

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.