






Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

La cuisine du Lycée Paul Verlaine confectionne chaque jour les plats servis dans la restauration scolaire à partir de denrées susceptibles de contenir des allergènes dont la liste vous est communiquée ci-dessous (conformément au décret 2015-447).

En cas d'allergie avérée, sur prescription médicale, le Lycée est en mesure de proposer des repas adaptés dans le cadre de la mise en œuvre des Projets d'Accueil Individualisé (PAI). La préparation de chacun de ces repas n'est possible que parce que nous cuisinons des produits bruts (ni traités ni pré-cuisinés).

Liste des allergènes	Exclusions
<p>Céréales contenant du gluten</p> <p>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
<p>Crustacés et produits à base de crustacés</p> 	
<p>Œufs et produits à base d'œufs</p>	
<p>Poissons et produits à base de poissons</p> 	<p>Gélatine de poisson utilisée comme support</p> <p>Pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin</p> <p>arachides et produits à base d'arachides</p>
Liste des allergènes	Exclusions

<p>Arachides et produits à base d'arachide</p> 	
<p>Soja et produits à base de soja</p> 	<p>Huile et graisse de soja entièrement raffinées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
<p>Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole - Lactitol
<p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)</p>	<p>Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole</p>
<p>Céleri et produits à base de céleri</p>	
<p>Moutarde et produits à base de moutarde</p>	
<p>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</p>	
<p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en 802)</p>	
<p>Lupin et produits à base de lupin</p>	
<p>Mollusques et produits à base de mollusques</p>	

Cette liste pourra faire l'objet de révisions en fonction des évaluations scientifiques.