

## Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGAlim ,(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

### **1 Céréales contenant du gluten**

### **2 Crustacés**

### **3 Œufs**

### **4 Poissons**

### **5 Arachides**

### **6 Soja**

### **7 Lait**

### **8 Fruits à coques**

### **9 Céleri**

### **10 Moutarde**

### **11 Sésame**

### **12 Sulfites**

### **13 Mollusques**

### **14 Lupin**

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.