



Collège Xavier Bichat

Information à destination de tous les usagers réguliers et occasionnels du service de restauration

En application du décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées non préemballées, veuillez trouver ci-dessous la liste des produits et substances allergènes pouvant être **tous** utilisés dans les plats servis au service de restauration de l'établissement :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 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 de lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Le lysozyme (produit à partir d'œufs) utilisé dans le vin
- L'albumine (produite à partir d'œufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre
- Les produits à base de lait utilisés comme agents de clarification dans le vin et le cidre
- L'huile essentielle de feuilles et graines de céleri
- L'huile essentielle de moutarde
- L'huile essentielle de graines de moutarde
- L'oléorésine de graines de moutarde

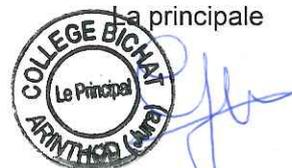
Chaque usager devra signaler par écrit son intolérance ou allergie à l'un des ingrédients et/ou à l'une des substances mentionnés ci-dessus à l'infirmière scolaire.

Dans ce cas, un **Plan d'Accueil Individualisé (P.A.I.)** pourra être signé entre l'usager et l'établissement si les conditions d'accueil au service de restauration sont compatibles avec les restrictions médicales mentionnées.

En cas de non-respect de cette procédure, l'établissement décline toute responsabilité en cas de réaction allergique.

Dossier suivi par :
Anne ROMAND
Adjointe gestionnaire
Tél.: 03.84.48.52.54
Fax : 03.84.48.03.11
Courriel :
anne.romand@ac-besancon.fr

Collège Xavier Bichat
1 rue du Collège
BP 10
39240 ARINTHOD



Claudine BRIDE