



NOTE D' INFORMATION - RESTAURATION SCOLAIRE ET DES ALSH

Les plats servis chaque jour dans les restaurants scolaires de la ville de Roubaix sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Ci-dessous la liste des allergènes susceptibles d'être présents :

- ⇒ Les Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),
- ⇒ Les Fruits à coque,
- ⇒ Les Crustacés,
- ⇒ Le Céleri,
- ⇒ Les Oeufs,
- ⇒ La Moutarde
- ⇒ Les Poissons
- ⇒ Le Soja, Lait et lactose,
- ⇒ Les Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L,
- ⇒ Les Graines de Sésame, Lupin, Arachide et Mollusques.

En cas de suspicion d'intolérance ou d'allergie alimentaire et en cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire avérée, ces repas ne pourront pas être servis.

C'est pourquoi nous invitons les familles concernées à prendre contact avec le directeur d'école (ou avec le directeur de l' ALSH en période de vacances) pour que les conduites à tenir et les procédures adaptées soient clairement expliquées.