



Lausanne, le 14 novembre 2019

Nouvelles déclarations des allergènes et intolérances

Chers parents,




Nous tenons à vous informer que les visuels des menus et les déclarations d'allergènes et intolérances ont changé.

En effet, afin d'être en conformité avec le concept d'identification des denrées alimentaires sans gluten et sans lactose actuellement en vigueur dans l'industrie alimentaire et la restauration, les menus (entrée, plat, dessert) ne contenant pas de gluten et/ou pas de lactose seront affichés avec une icône barrée :  = sans gluten  = sans lactose.

Par conséquent, les menus sans icônes contiennent du gluten et/ou du lactose. Ces modifications seront effectives dès le 18 novembre 2019.

Concernant les menus contenant des fruits à coques, ils seront indiqués avec la lettre « H » qui informe de la présence de fruits à coques.

Exemple :

Vendredi	Salade et cerneaux de noix	Boulettes de veau Sauce paprika	Oeufs brouillés à la brunoise de légumes et	Eclair au chocolat
	Allergènes: H CHF	 Viande: Suisse Allergènes: A, C, G CHF	 Allergènes: C, G CHF	 Allergènes: A, G CHF

Sur la page suivante, vous trouverez un aide-mémoire avec la signification des lettres associées aux allergènes et intolérances.

Nous restons volontiers à votre disposition pour de plus amples informations et vous remercions pour votre compréhension.

Nous vous prions d'agréer, Chers parents, nos salutations distinguées.

ZFV-le groupe gastronomique

Valérie Leuenberger
Cheffe de groupe

Choix guidé des menus

Trouvez le menu qui vous convient grâce à notre **système de signalétique**.
L'indication des **allergènes** vous assure une entière transparence – pour un plaisir toujours plus grand!



Plaisir et équilibre

Des mets particulièrement équilibrés, tant en termes d'apport nutritionnel – lipides, protéines, glucides notamment – que de proportion en fruits et légumes.



Plaisir régional

Les ingrédients de ces plats proviennent de Suisse. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs et de fournisseurs régionaux et choisissons les fruits et légumes de saison.



Végétarien

Ces plats sont préparés sans viande ni poisson. Des denrées d'origine animale comme les oeufs, les produits laitiers ou le miel peuvent être utilisées.



Végétalien

Ces plats peuvent contenir traces de produits d'origine animale.



Sans gluten

Gluten-free food may contain traces of cereals and cereal-based products containing gluten.



Sans lactose

Des plats sans lactose, peuvent contenir des traces de lait et ses produits dérivés.

Déclaration d'allergènes

Les 14 allergènes suivants figurent sur les lignes du menu. Les allergènes sont soit écrits en toutes lettres, soit désignés par le code (lettre) correspondant.

N'hésitez pas à vous adresser à nos spécialistes si quelque chose n'est pas clair concernant les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires.



A

Céréales contenant du gluten



B

Crustacés



C

Oeufs



D

Poissons



E

Arachides



F

Soja



G

Lait



H

Fruits à coque dure (noix)



L

Céleri



M

Moutarde



N

Sésame



O

Lupins



P

Anhydride sulfureux et sulfites



R

Mollusques