Allergènes par plat

Nom de l’établissement

Mis à jour le 00/00/0000 par : Nom

Plat (et sauce, garniture)	1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coque	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques

Cochez la case dès que le plat contient l’allergène, même dans un ingrédient composé (sauce, fond, pâte, chapelure, assaisonnement).

Mettez le tableau à jour à chaque changement de recette ou de fournisseur, et laissez-le en libre accès en salle. Liste : annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011.

cha-studio.fr, modèle libre d’usage