

NOTE D'INFORMATION

Saint-Quentin-Fallavier,
le 17 mai 2019

OBJET : Fromages au lait cru

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de sa signature culinaire, la société SHCB intègre, dans les menus proposés par ses cuisines, un large choix de fromages à la coupe.

Suite à plusieurs alertes sanitaires récentes chez de jeunes enfants, causées par la consommation de fromages au lait cru, la DGAL (instruction 2019-365 du 02/05/2019) a rappelé l'interdiction de servir du lait cru ou des fromages au lait cru (sans traitement thermique) aux enfants de moins de 5 ans, femmes enceintes et personnes immunodéprimées.

En conformité avec ces règles, nous vous informons que le groupe SHCB ne propose pas de fromages au lait cru dans l'ensemble de ces menus.

Les menus proposés conserveront les fromages à pâte pressée CUITE type : Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental... (non-concernés par l'interdiction) et les plats à base de reblochon cuit tel que la tartiflette, croziflette... particulièrement appréciés de nos convives

Soyez assurés de notre meilleure volonté de toujours vous proposer des menus sains, sûrs, variés et savoureux.

Veillez recevoir, Madame, Monsieur, l'expression de nos respectueuses salutations

Didier SPITERI
Directeur des Exploitations



Xavier DUSSERRE
Directeur Général

