Fiches allergènes — 3 plats à vérifier

LINDBERGH FORMATION — 16 rue de Maillé, 91310 Montlhéry · RCS Evry 817 946 114

Document établi le 09/11/2026

Changement de fournisseur du 12/06 · document fictif

Document fictif — exemple de démonstration

Ce document est produit par le site Blue Lemon Agent pour illustrer ce qu'un agent IA remet à ses utilisateurs. Les sociétés, dossiers, montants et personnes qui y figurent sont inventés. Il n'a aucune valeur juridique, comptable ni commerciale.

Document fictif, produit pour la démonstration. **Aucune de ces fiches ne conclut.** Chacune porte le comparatif fournisseur et laisse la ligne de déclaration vide : une fiche allergène est une déclaration de l'établissement, elle se vérifie en cuisine et elle se signe.

Ce qui a changé, chez le fournisseur

Produit	Fournisseur jusqu'au 11/06	Fournisseur depuis le 12/06	Écart
Base de sauce crémée 5 L	Fiche du 02/2024 — aucun allergène à coque déclaré	Fiche du 04/2026 — **« peut contenir des traces de fruits à coque »**	**Oui**
Bouillon de volaille 3 L	Céleri, gluten	Céleri, gluten	Non
Crème 35 % 2 L	Lait	Lait	Non

Les trois plats concernés

Plat	Fiche datée du	Utilise la base de sauce ?	Servi	Ligne à trancher
Risotto aux champignons	04/03/2026	Oui, selon la fiche technique	**Tous les jours**	**À compléter**
Suprême de volaille	04/03/2026	Oui, selon la fiche technique	**Tous les jours**	**À compléter**
Gratin du jour	19/01/2026	Oui, selon la fiche technique	2 fois par semaine	**À compléter**

Risotto aux champignons — fruits à coque : ☐ absents · ☐ traces possibles · ☐ présents · **vérifié par :** ..... · **le :** ...../...../.....

Suprême de volaille — fruits à coque : ☐ absents · ☐ traces possibles · ☐ présents · **vérifié par :** ..... · **le :** ...../...../.....

Gratin du jour — fruits à coque : ☐ absents · ☐ traces possibles · ☐ présents · **vérifié par :** ..... · **le :** ...../...../.....

Trois questions que la fiche fournisseur ne règle pas et que seule la cuisine tranche : ces plats utilisent-ils encore cette base ; en quelle quantité ; et y a-t-il contact avec d'autres préparations lors du dressage. Une déclaration recopiée d'un fournisseur ignore les trois.

Demandez une démonstration avec vos propres documents
Ce document est un exemple fictif. Pour voir l'agent travailler sur vos propres documents, demandez une démonstration depuis sa fiche.
https://bluelemonagent.ai/entreprises/secteurs/agent-ia-hotellerie-restauration

LINDBERGH FORMATION — Blue Lemon Agent — RCS Évry 817 946 114 —
Mentions légales : bluelemonagent.ai/mentions-legales

Portée de ce document : le service exploité par Blue Lemon Agent. Pour un agent déployé chez vous, la localisation applicable est celle de l'architecture décrite au devis et vérifiée avant mise en service ; l'exécution locale n'est annoncée que pour la configuration explicitement décrite et recettée au devis ; l'isolation applicable dépend du mode de déploiement décrit au devis, aucune isolation dédiée n'étant présumée ; les mécanismes de chiffrement en transit et au repos, leurs composants et la gestion des clés sont ceux documentés pour l'architecture retenue ; les rôles et permissions sont configurés et recettés pour les identités et systèmes effectivement raccordés ; les événements journalisés, leur contenu, leur durée de conservation et leurs accès sont définis pour le déploiement retenu.