
















liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsommateurs (INCO) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l' information des produits, l' indication des allergènes devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

SEMAINE DU : du 1er au 2 juillet 2021

ces indications ne se substituent pas a la mise en place d un projet d' accueil individualisé (PAI)

date	 plat	 lait	 ble gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celerai	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi																
mardi																
mercredi																
jeudi	Salade verte au bleu															
	Couscous végétal															
	Crème vanille															
vendredi	Salade de riz															
	Sauté de dinde basquaise															
	Omelette au fromage															
	Epinards à la crème															
Fruit de saison																

La pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.


















liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsommateurs (INCO) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l' information des produits, l' indication des allergènes devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

SEMAINE DU : 5 au 11 juillet 2021

ces indications ne se substituent pas a la mise en place d un projet d' accueil individualisé (PAI)

date	 plat	 lait	 ble gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Œufs durs sauce cocktail															
	Filet de colin sauce normande															
	Boulgour															
	St Nectaire															
	Orange bio															
mardi	Pastèque															
	Wings															
	Boulettes de sarrasin															
	Petits pois carottes															
	Yaourt nature bio															
Poire bio																
mercredi	Radis/beurre															
	Salade piémontaise															
	Salade sans jambon															
	Flan chocolat															
jeudi	Poireaux vinaigrette															
	Spaghetti bolognaise															
	Pané tomate/mozza et spaghetti															
	Gouda															
	Fruit de saison															
vendredi	Taboulé															
	Poisson pané/Citron															
	Gratin d'épinards															
	Orange bio															

La pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.


















liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsommateurs (INCO) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l' information des produits, l' indication des allergènes devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

SEMAINE DU : 12 au 16 juillet 2021

ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un projet d'accueil individualisé (PAI)

date	 plat	 lait	 ble gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin
lundi	Pizza au fromage														
	Escalope de porc														
	Omelette champignons														
	Purée de carottes														
	Fruit de saison														
mardi	Saucisson sec/Cornichons														
	Maquereau														
	Sot l'y laisse sauce crème														
	Coquillettes														
	Lasagnes de légumes														
	Camembert														
Fruit de saison															
mercredi															
	FERIE														
jeudi	Melon														
	Blé et lentilles corail à la provençale														
	Haricots verts														
	Samos														
	Cocktail de fruits														
vendredi	Concombres aux fines herbes														
	Bœuf bourguignon														
	Fromage pané														
	Brocolis														
	Gâteau de semoule														

La pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.


















liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsummateurs (INCO) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l' information des produits, l' indication des allergènes devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

SEMAINE DU : 19 au 25 juillet 2021

ces indications ne se substituent pas a la mise en place d un projet d' accueil individualisé (PAI)

date	 plat	 lait	 ble gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Pastèque															
	Brandade de poisson															
	Cantal															
	Compote															
mardi	Taboulé															
	Omelette au fromage															
	Choux fleurs persillés															
	Fruit de saison															
mercredi	Salade aux croutons															
	Gratin de boulgour aux petits légumes															
	Suisse nature															
	Fruit de saison															
jeudi	Salade de P de T															
	Assiette anglaise															
	Filet de colin vinaigrette															
	Salade algérienne															
	Vache Qui Rit															
Fruit de saison																
vendredi	Carottes râpées vinaigrette															
	Lasagnes au bœuf															
	Lasagnes au saumon															
	Fromage blanc fruité															

La pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.



liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsummateurs (INCO) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l' information des produits, l' indication des allergènes devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

SEMAINE DU : 26 au 30 juillet 2021

ces indications ne se substituent pas a la mise en place d un projet d' accueil individualisé (PAI)

date	plat	lait	ble gluten	œuf	poisson	sulfites	fruit a coques	crustacés	mollusques	soja	celeri	arachides	moutarde	sésame	lupin
lundi	Croissillon Dubarry														
	Saucisse de Francfort														
	Galette de céréales														
	Gratin de courgettes														
	Fruit de saison														
mardi	Concombres et maïs														
	Poulet froid														
	Œufs durs														
	Salade de riz niçoise														
	Edam														
mercredi	Poire au sirop														
	Acras de morue														
	Estouffade de bœuf provençale														
	Filet de poisson														
	Brocolis														
jeudi	Carré de l'Est														
	Fruit de saison														
	Melon														
vendredi	Hachis végétal gratiné														
	Chanteneige														
	Flan caramel														
vendredi	Salade alsacienne														
	Salade sans cervelas														
	Poisson pané/Citron														
	Epinards à la crème														
	Gâteau														

La pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.

