

liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des Consommateurs (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 : 4 au 10 Janvier 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 à coques	crustacés	mollusques	soja	celéri	arachides	moutarde	sésame	lupin
lundi	Betteraves cuites vinaigrette														
	Raviolis au bœuf gratinés														
	Omelette														
	Tortis sauce tomate														
	Fruit de saison														
mardi	Salade d'endives														
	Filet de colin sauce crevettes														
	Gratin de brocolis														
	Galette des rois														
mercredi	Velouté de courgettes à la Vache Qui Rit														
	Poulet rôti														
	Boulettes de sarrasin														
	Lentilles														
	Carré de l'Est														
	Fruit de saison														
jeudi	Salade de P de l'aux harengs														
	Rôti de porc marengo														
	Galette végétale														
	Purée de carottes														
	Yaourt nature														
	Fruit de saison														
vendredi	Chou rouge vinaigrette														
	Couscous végétal														
	Chanteneige														
	Pêche au sirop														

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.

