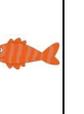
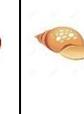


liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

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 : 11 au 17 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 a coques	crustacés	mollusques	soja	celerai	arachides	moutarde	sésame	lupin
lundi	Macédoine mayonnaise														
	Chili sin carne														
	Riz créole														
	Emmental														
	Fruit de saison														
mardi	Carottes râpées														
	Fricadelle sauce moutarde														
	Fromage pané														
	Petits pois														
	Flan caramel														
mercredi	Salade verte														
	Brandade de poisson														
	Gouda														
	Compote pomme/banane														
jeudi	Potage Esau														
	Omelette au fromage														
	Haricots verts														
	Fruit de saison														
vendredi	Salade de cervelas														
	Pomelos														
	Sauté de dinde forestier														
	Filet de colin forestier														
	Gratin Dauphinois														
	Yaourt nature														
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.

