

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 allergénés devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

SEMAINE DU :12 au 16 avril 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	celeri	arachides	moutarde	sésame	lupin
lundi	Duo de saucisson/cornichons														
	Pomelos														
	Quenelles de brochet sauce Mornay														
	Riz créole														
	Yaourt nature														
	Fruit de saison														
mardi	Salade piémontaise														
	Salade sans jambon														
	Filet de dinde sauce moutarde														
	Galette de céréales														
	Gratin de brocolis														
	Fruit de saison														
mercredi	Betteraves vinaigrette														
	Potée auvergnate														
	Nuggets de céréales														
	Légumes de potée														
	Vache qui rit														
	Fruit de saison														
jeudi	Salade verte vinaigrette														
	Lasagnes aux légumes														
	Crème dessert														
vendredi	Carottes râpées vinaigrette														
	Omelette aux champignons														
	Haricots beurre														
	St Nectaire														
	Pâtisserie														

Le 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.

