

liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des Consommateurs (INCA) 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 octobre 2020

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	salade de tomates														
	filet de dinde sce provençale														
	nuggets végétaux														
	haricots verts														
	yaourt nature														
	flan pâtissier														
mardi	carottes rapées vinaigrette														
	spaghettis à la carbonara de														
	saumon														
	fromage blanc fruité														
mercredi	soupe de légumes au quinoa														
	gigot d'agneau														
	galette de céréales														
	petits pois														
	carré de l'est														
	fruit														
jeudi	boulgour au citron et persil														
	sauté de porc charcutière														
	filet de poisson														
	chou fleur persillée														
	vache qui rit														
	fruit														
vendredi	salade d'endives et maïs														
	hachis végétal gratiné														
	ananas 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.

