

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 : 18 au 24 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	 celeriac	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Œufs durs mimosa															
	Filet de colin sauce basquaise															
	Beignets de salsifis															
	Six de Savoie															
	Fruit de saison															
mardi	Velouté de courge butternut															
	Tomates farcies															
	Boulette de sarrasin															
	Riz															
	Yaourt nature															
Fruit de saison																
mercredi	Taboulé															
	Curry de lentilles															
	Gratin d'épinards															
	Fruit de saison															
jeudi	Salade d'endives au fromage															
	Daube de bœuf provençale															
	Poisson pané/Citron															
	Brocolis aux amandes															
	Gâteau															
vendredi	Avocat vinaigrette															
	Wings															
	Nuggets végétaux															
	Purée de P de T															
	Cantal															
Cocktail de fruits																

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.

