

# liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsommateurs (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 : 19 au 25 octobre 2020

ces indications ne se substituent pas a 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	macédoine mayonnaise															
	omelette aux oignons															
	gratin de brocolis															
	fruit															
mardi	veloute de petits pois/tromage															
	poisson pane/citron															
	riz bio															
	fruit															
mercredi	salade de cervelas															
	sardines/citron															
	poulet rôti bio															
	boulettes de sarrasin															
	purée de P de T															
	yaourt bio															
jeudi	fruit															
	salade verte aux noix															
	curry de lentilles															
	courgettes a la provençale															
	camembert															
vendredi	compote pomme/framboise															
	céleri rémoulade															
	daube de bœuf															
	fromage pané															
	haricots beurre															
	mi-chèvre															
gâteau																

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.