

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 allergénés dits MAJEURS

SEMAINE DU : du 1er au 2 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															
mardi															
mercredi															
jeudi	Taboulé Rôti de porc aux pruneaux Galette végétale Haricots beurre Pont l'Evêque Fruit de saison														
vendredi	Avocat vinaigrette Filet de colin à l'indienne Riz créole Yaourt nature Pêche à sirop														

Le pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergénés présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergénés et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.

