
















liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsommateurs (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 : du 1er au 2 avril 2021

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															
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 a 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.

