
















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 : 1er au 2 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																
mardi																
mercredi																
jeudi	endives au fromage															
	hachis parmentier															
	hachis de poisson															
	liégeois chocolat															
vendredi	œufs durs sce cocktail															
	saucisse de Strasbourg															
	Galette de céréales															
	épinards à la crème															
	yaourt nature															
fruit																

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.

