

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 : 25 au 31 Janvier 2021

ces indications ne se substituent pas a la mise en place d un projet d' accueil individualisé (PAI)

date	 plat	 lait	 blé gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin
lundi	Croisillon Dubarry														
	Mélange de céréales														
	Gratin de courgettes														
	Yaourt nature														
mardi	Fruit de saison														
	Coleslaw														
	Escalope de dinde au miel et épices														
	Pané tomate/mozza														
	Pommes persillées														
	Munster														
mercredi	Suisses fruitées														
	Sardines/citron														
	Chipolatas														
	Omelette fines herbes														
	Haricots blancs														
	Vache qui rit														
jeudi	Fruit de saison														
	Velouté St Germain														
	Spaghetti bolognaise														
	Nuggets de blé														
	Spaghetti														
vendredi	Fruit de saison														
	Salade californienne														
	Filet de colin sauce Dugléré														
	Choux fleurs polonaise														
	Gaufre liégeoise														

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.

