

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 : du 26 au 30 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	maquereau escabèche														
	chipolatas														
	galette végétale														
	epinards à la crème														
	gouda														
mardi	fruit														
	chou blanc aux dés de fromage														
	tajine d'agneau														
	filet de colin														
	boulgour bio														
mercredi	mousse chocolat														
	pizza au fromage														
	carbonade flamande														
	nuggets de céréales														
	haricots verts														
jeudi	fruit														
	velouté de courgettes														
	quenelles de brochet soubise														
	purée de chou fleurs														
	chanteneige														
vendredi	fruit														
	salade algérienne														
	chili sin carne														
	riz bio														
	yaourt bio														
pomme cuite															

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.

