
















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 : 28 au 31 décembre 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	Avocat vinaigrette															
	Blanquette de dinde															
	Galette végétale															
	Riz bio															
	Gouda															
	Fruit de saison															
mardi	salade piémontaise															
	Salade sans jambon															
	Fromage pané															
	Gratin de courgettes															
	Fruit de saison															
mercredi	Tarte au fromage															
	Rôti de veau forestier															
	Nuggets de blé															
	Beignets de salsifis															
	Fruit de saison															
jeudi	Oeufs durs sauce cocktail															
	Filet de colin curry															
	Boulgour bio															
	Yaourt nature bio															
	Fruit de saison															
vendredi																
	FERIE															

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.

