
















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 : 5 au 9 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	Oeufs durs mayonnaise															
	Carbonade flamande															
	Boulettes de sarrasin															
	Coquillettes															
	Cantal															
Fruit de saison																
mercredi	Soupe à l'oignon + râpé et croutons															
	Grillade de porc															
	Poisson pané/citron															
	Petits pois/carottes															
	Fruit de saison															
jeudi	Concombres fines herbes															
	Filet de colin dieppoise															
	Choux fleurs persillés															
	Yaourt nature															
	Gâteau															
vendredi	Salade d'endives aux dés de fromage															
	Hachis végétal															
	Fromage blanc fruité															

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.

