

# 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 : 5 au 9 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	betteraves cubes mimosa															
	rôti de porc au jus															
	<b>pané au fromage</b>															
	haricots blancs															
	six de Savoie															
	fruit															
mardi	concombres a la creme															
	sauté de canard forestier															
	<b>filet de colin forestier</b>															
	brocolis aux amandes															
	yaourt aromatisé															
mercredi	salade verte au bleu															
	<b>lasagnes aux légumes</b>															
	compote de pêche															
jeudi	veloute de carottes au curry															
	blanquette de poisson															
	riz jaune															
	mimolette															
	fruit															
vendredi	chou rouge aux pommes															
	fricadelle sauce basquaise															
	<b>boulettes de sarrasin</b>															
	beignets de salsifis															
	pont L'évêque															
	gâteau															

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.

