
















# 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 : 1er au 3 décembre 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																
mercredi	Velouté de petits pois															
	Poulet rôti															
	<b>Galette végétale</b>															
	Epinards à la crème															
	Kiri															
Fruit de saison																
jeudi	Salade d'endives vinaigrette															
	Petit salé															
	<b>Nuggets de blé</b>															
	Lentilles															
	St Nectaire															
Compote																
vendredi	Duo de saucissons/Cornichons															
	<b>Avocat vinaigrette</b>															
	Poisson pané/Citron															
	Gratin de choux fleurs															
	Banane															

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.


















# 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 : 6 au 10 décembre 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	Acras de morue														
	Filet de dinde sauce moutarde														
	<b>Boulettes de sarrasin</b>														
	Brocolis														
	Cantal														
mardi	Kiwi bio														
	Salade verte vinaigrette														
	Tartiflette vegetarienne														
	Yaourt nature bio														
mercredi	Ananas au sirop														
	Salade César														
	<b>Salade sans poulet</b>														
	Filet de colin sauce américaine														
	Riz créole														
	Coulommiers														
jeudi	Fruit de saison														
	Carottes râpées vinaigrette														
	Daube provençale														
	<b>Tomate tomate/mozza</b>														
	Tortis														
vendredi	Suisses fruités														
	Pizza au fromage														
	Omelette														
	Haricots verts														
	Chanteneige														
Orange bio															

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.



# 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 : 13 au 17 décembre 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	Maquereau														
	Cordon bleu de volaille														
	<b>Nuggets de blé</b>														
	Gratin de courgettes														
	Pomme bio														
mardi	Poireaux vinaigrette														
	Quenelles de brochet sauce nantua														
	Purée de P de T														
	Pont l'Evêque														
	Raisin bio														
mercredi	Soupe à l'oignon(+ râpé et croutons)														
	Curry de lentilles														
	Petits pois														
	Fruit de saison														
jeudi	Salade de chou blanc aux pommes et noix														
	Sauté de porc charcutière														
	Filet de poisson sauce tomate														
	Haricots beurre														
	Yaourt nature bio														
vendredi	Compote														
	Salade de la mer														
	Sauté de chapon sauce au foie gras														
	<b>Pavé de saumon</b>														
	Gratin Dauphinois														
	Babybel														
	Bûchette de Noël														
Clémentine et papillotes															
Papillotes															

<

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.


















# liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des Consommateurs (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

du 20 au 24 décembre 2021

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

date	 plat	 lait	 ble gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit à coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin
lundi	Avocat vinaigrette														
	Blanquette de poisson														
	Riz bio														
	St Nectaire														
mardi	Salade de fruits														
	Taboulé														
	Rôti de porc														
	<b>Boulettes de sarrasin</b>														
	Gratin de brocolis														
Fruit de saison															
mercredi	Betteraves cuites vinaigrette														
	Sauté de bœuf mexicain														
	<b>Filet de colin</b>														
	Tortis														
	Samos														
	Fruit de saison														
jeudi	Salade d'endives vinaigrette														
	Fromage pané														
	Haricots blancs														
	Crème dessert														
vendredi	Pâté croute/Cornichons														
	Wings de volaille														
	<b>Galette végétale</b>														
	Purée de carottes														
	Suisse nature														
	Fruit de saison														

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.


















# 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 : 27 au 31 décembre 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	Œufs durs sauce cocktail															
	Saucisse chipolata															
	<b>Mélange de céréales</b>															
	Petits pois															
	Gouda															
mardi	Fruit de saison															
	Carottes râpées															
	Tomate farcie															
	<b>Pané tomate/mozza</b>															
	Riz bio															
mercredi	Coulommiers															
	Poire au sirop															
	Potage de haricots blancs															
	Saumonette sauce curry															
jeudi	Gratin d'épinards															
	Fruit de saison															
	Celeri remoulade															
	Sauté de poulet à la grecque															
	<b>Nuggets de blé</b>															
vendredi	Choux fleurs polonaise															
	Gâteau de semoule															
	Salade verte vinaigrette															
	Lasagnes aux légumes															

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.

