

# 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

SEMAINE DU : 3 au 7 Janvier 2022

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	celéri	arachides	moutarde	sésame	lupin
lundi	Betteraves cuites vinaigrette														
	Raviolis au bœuf gratinés														
	Boulettes de sarrasin														
	Gratin Dauphinois														
	Orange bio														
mardi	Salade d'endives														
	Filet de colin sauce crevettes														
	Gratin de brocolis														
	Galette des rois														
mercredi	Velouté de courgettes à la Vache Qui Rit														
	Jambon sauce charcutière														
	Omelette fromage														
	Lentilles														
	Carré de l'Est														
	Fruit de saison														
jeudi	Terrine de campagne/Cornichons														
	Sardine/Citron														
	Aiguillettes de volaille sauce normande														
	Pané fromager														
	Purée de céleri														
	Yaourt nature														
vendredi	Banane bio														
	Avocat vinaigrette														
	Couscous végétal														
	Pont l'Evêque														
	Pêche au sirop														

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

SEMAINE DU : 10 au 14 Janvier 2022

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	 celéri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Macédoine mayonnaise															
	Chili sin carne															
	Riz créole bio															
	Emmental															
mardi	Kiwi bio															
	Salade piémontaise															
	Salade sans jambon															
	Bœuf bourguignon															
	Galette végétale															
	Petits pois															
mercredi	Yaourt bio															
	Pomme bio															
	Salade verte vinaigrette															
	Brandade de poisson gratinée															
jeudi	Compote															
	Carottes rapées															
	Rôti de porc marengo															
	Nuggets de blé															
	Haricots beurre															
	Cantal															
vendredi	Gâteau															
	Chou rouge vinaigrette															
	Sauté de dinde forestier															
	Filet de colin forestier															
	Pommes boulangères															
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.


















# 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

SEMAINE DU : 17 au 21 Janvier 2022

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	 celéri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Duo de saucissons/Cornichons															
	<b>Ceufs durs mayonnaise</b>															
	Filet de colin sauce basquaise															
	Beignets de salsifis															
	Yaourt nature bio															
mardi	Clémentines bio															
	Salade alsacienne															
	<b>Salade sans cervelas</b>															
	Hachis végétal															
	Flan chocolat															
mercredi	Velouté de courge butternut															
	Omelette fines herbes															
	Haricots verts															
	Six de Savoie															
	Fruit de saison															
jeudi	Salade d'endives au fromage															
	Spaghetti bolognaise															
	<b>Boulettes de sarrasin</b>															
	<b>Spaghetti</b>															
	Pomme cuite au caramel															
vendredi	Poireaux sauce mousseline															
	Wings															
	<b>Pané tomate/mozza</b>															
	Brocolis aux amandes															
	Pont l'Evêque															
Banane 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 : 24 au 28 Janvier 2022

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	Croisillon Dubarry															
	Mélange de céréales															
	Gratin de courgettes															
	Cantal															
mardi	Pomme bio															
	Coleslaw															
	Saucisse fumée															
	<b>Filet de poisson</b>															
	Haricots blancs															
	Munster															
mercredi	Poires au sirop															
	Sardines/citron															
	Chipolatas															
	<b>Omelette fines herbes</b>															
	Haricots blancs															
	Vache qui rit															
jeudi	Fruit de saison															
	Salade verte aux noix															
	Estouffade de bœuf															
	<b>Galette végétale</b>															
	Choux fleurs à la polonaise															
	Suisses fruités															
vendredi	Salade californienne															
	Poisson pané/Citron															
	Riz bio															
	Kiwi 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 : du 31 janvier 2022

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															
	Boulettes sauce forestière															
	<b>Boulettes de sarrasin</b>															
	Coquillettes															
	St Nectaire															
Orange bio																
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

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.

