
















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 : 2 au 3 septembre 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																
jeudi	Betteraves cubes vinaigrette															
	Raviolis au bœuf gratinés															
	Lasagnes aux légumes															
	Fruit de saison															
vendredi	Concombres fines herbes vinaigrette															
	Filet de colin sauce crème															
	Choux fleurs persillés															
	Yaourt nature bio															
	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.



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 septembre 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	Melon														
	Filet de poisson pané/Citron														
	Gratin de courgettes														
	St Nectaire														
	Kiwi bio														
mardi	Salade grecque														
	Boulgour bio														
	Petits pois														
	Yaourt aromatisé														
mercredi	Maquereau														
	Poulet rôti bio														
	Galette végétale														
	Lentilles bio														
	Suisse nature														
	Fruit de saison														
jeudi	Carottes râpées vinaigrette														
	Spaghetti bolognaise + râpé														
	Filet de poisson sauce tomate														
	Spaghetti + râpé														
	Compote														
vendredi	Avocat vinaigrette														
	Sauté de porc à l'ananas														
	Boulettes de sarrasin														
	Brocolis														
	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 : 13 au 17 septembre 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	celeris	arachides	moutarde	sésame	lupin
lundi	Salade de tomates vinaigrette														
	Couscous végétal														
	Yaourt nature bio														
	Salade de fruits														
mardi	Poireaux mimosa														
	Bianquette de dinde														
	Bianquette de poisson														
	Pommes vapeur														
	Vache Qui Rit														
Poire bio															
mercredi	Pastèque														
	Omelette aux champignons														
	Gratin de choux fleurs														
	Pâtisserie														
jeudi	Celeri remoulade														
	Tomate farcie														
	Pané tomate/Mozza														
	Riz bio														
	Suisses fruités														
vendredi	Salade de pâtes niçoise														
	Filet de colin basquaise														
	Purée de carottes														
	Reblochon														
	Prunes 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 : 20 au 24 septembre 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															
	Pané fromager															
	Haricots verts															
	Edam															
mardi	Pomme bio															
	Salade verte vinaigrette															
	Tartiflette															
	Tartiflette sans lardons															
mercredi	Poire au sirop															
	Melon															
	Escalope de dinde à la bretonne															
	Filet de colin															
jeudi	Macaroni															
	Flan caramel															
	Taboule															
	Estouffade de bœuf provençale															
vendredi	Boulettes de sarrasin															
	Brocolis aux amandes															
	Yaourt nature bio															
	Banane bio															
	Coleslaw															
	Brandade de poisson															
	St Nectaire															
	Compote															

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 30 septembre 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	Saucisson sec/cornichons														
	Sardines/Citron														
	Wings														
	Nuggets de céréales														
	Choux fleurs polonaise														
	St Paulin														
mardi	Poire bio														
	salade de tomates et maïs														
	Melange de cereales														
	Petits pois														
mercredi	Cantal														
	Pomme cuite														
	Nem au poulet														
	Tarte au fromage														
	Filet de colin dieppoise														
jeudi	Gratin d'épinards														
	Fruit de saison														
	Salade d'endives au fromage														
	Hachis parmentier														
vendredi	Hachis de poisson														
	Liégeois chocolat														

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.

