

# 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 : 1er octobre 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 a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi																
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi	Salade de lentilles															
	Saucisse de Strasbourg															
	Galette de céréales															
	Haricots verts															
	Yaourt nature															
	Kiwi															

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 : 4 au 8 octobre 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	Betteraves cubes vinaigrette														
	Omelette au fromage														
	Haricots blancs														
	Yaourt nature bio														
	Pomme bio														
mardi	Concombres à la crème														
	Sauté de canard forestier														
	<b>Filet de colin forestier</b>														
	Brocolis														
	Emmental														
mercredi	Gâteau														
	Velouté de courgettes à la Vache Qui Rit														
	lasagnes aux légumes														
	Salade de fruits														
jeudi	Salade verte au fromage														
	Blanquette de poisson														
	Riz bio jaune														
	Suisse fruités														
vendredi	Radis/Beurre														
	Daube de bœuf provençale														
	<b>Boulettes de sarrasin</b>														
	Beignets de salsifis														
	Pont L'évêque														
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 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 : 11 au 15 octobre 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 a coques	crustacés	mollusques	soja	celeri	arachides	moutarde	sésame	lupin
lundi	Andouille/Cornichons														
	Blanquette de dinde														
	<b>Blanquette de poisson</b>														
	Choux fleurs														
	Tomme														
	Compote pomme fraise														
mardi	Palet breton														
	Salade picarde														
	Bouillottes aux champignons et petits légumes														
	Maroilles														
mercredi	Gaufre														
	Salade normande														
	Saumonette														
	Pommes crispy														
	Tarte à la rhubarbe														
jeudi	Salade au cervelas														
	<b>Salade sans cervelas</b>														
	Choucroute														
	<b>Galette de céréales</b>														
	<b>Legumes choucroute</b>														
	Yaourt nature bio														
vendredi	Raisin bio														
	Salade nantaise														
	Ericassée de volaille														
	<b>Nuggets de blé</b>														
	Gratin de courgettes														
	Poire 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 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 : 18 au 25 octobre 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 a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Macédoine mayonnaise															
	Boulettes d'agneau sauce tomate															
	<b>Boulettes de sarrasin</b>															
	Riz bio															
	Yaourt nature bio															
mardi	Kiwi bio															
	salade d'endives vinaigrette															
	Poisson pane/citron															
	Gratin de brocolis															
mercredi	Gateau de semoule															
	Velouté de potimarron															
	Poulet rôti bio															
	<b>Galette de céréales</b>															
	Epinards à la crème															
jeudi	Fruit de saison															
	Salade de P de l niçoise															
	Sauté de bœuf mexicain															
	<b>Filet de poisson citron</b>															
	Petits pois															
vendredi	Cantal															
	Pomme bio															
	Carottes râpées															
	Curry de lentilles															
	Haricots beurre															
vendredi	Emmental															
	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 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 : du 25 au 29 octobre 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 a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin
lundi	Maquereau escabèche														
	Spaghetti à la carbonara														
	<b>Omelette fines herbes</b>														
	<b>Spaghetti</b>														
	St Nectaire														
mardi	Fruit de saison														
	Poireaux mimosa														
	Quenelles de brochet sauce Mornay														
	Purée de choux fleurs														
	Fruit de saison														
mercredi	Céleri rémoulade														
	Escalope de dinde basquaise														
	<b>Filet de colin basquaise</b>														
	Boulgour bio														
	Vache Qui Rit														
	Poire au sirop														
jeudi	Pizza au fromage														
	Sauté de porc aux pruneaux														
	<b>Nuggets de blé</b>														
	Haricots verts														
	Fruit de saison														
vendredi	Salade algérienne														
	Chili sin carne														
	Riz bio														
	Yaourt bio nature														
	Pomme cuite														

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.

