

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 5 novembre 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	Saucisson à l'ail/cornichons															
	Betteraves vinaigrette															
	Filet de colin provençale															
	Haricots beurre															
	Samos															
Fruit de saison																
mercredi	Soupe de potiron															
	Rôti de porc aux oignons															
	Galette végétale															
	Flageolets															
	Fromage blanc															
Fruit de saison																
jeudi	Salade d'endives vinaigrette															
	Omelette fines herbes															
	Purée de carottes															
	Flan caramel															
vendredi	Radis/Beurre															
	Couscous végétal															
	Camembert															
	Compote pomme/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 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 : 8 au 12 novembre 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	Sardines/Citron															
	Raviolis de bœuf															
	Boulettes de sarrasin															
	Tortis															
	St Nectaire Clémentine bio															
mardi	Salade strasbourgeoise															
	Salade sans saucisse															
	Nuggets de blé															
	Gratin de brocolis Reblochon Poire bio															
	mercredi	Salade verte aux dés de fromage Poulet rôti														
Filet de colin/Citron																
Petits pois Gâteau																
jeudi		FERIE														
vendredi	Avocat vinaigrette															
	Bœuf bourguignon															
	Galette de céréales															
	Pommes persillées 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.



liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsummateurs (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 : 15 au 19 novembre 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	Pâté croute/Cornichons															
	Œufs durs mayonnaise															
	Filet de colin sce crevettes															
	Choux fleurs polonaise															
	Six de Savoie															
Pomme bio																
mardi	Salade d'endives vinaigrette															
	Hachis vegetal gratine															
	Fromage blanc fruité															
mercredi	Velouté automnal au Cantadou															
	Sauté de porc au curry															
	Poisson pané															
	Riz créole															
Fruit de saison																
jeudi	Salade alsacienne															
	Salade sans cervelas															
	Filet de dinde au jus															
	Mélange de céréales															
	Gratin de courgettes															
	Pont l'évêque															
Banane bio																
vendredi	Céleri rémoulade															
	Spaghetti bolognaise															
	Pané fromager															
	Spaghetti															
	Yaourt nature bio															
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 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 : 22 au 26 nov 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	 celerai	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Tarte au fromage															
	Estouffade de bœuf															
	Pané tomate/mozza															
	Petits pois															
	Cantal															
mardi	Orange bio															
	Coleslaw															
	Brandade de poisson gratinée															
	Flan chocolat															
mercredi	Macédoine de légumes mayonnaise															
	Gratin de coquillettes															
	Brocolis aux amandes															
	Fruit de saison															
jeudi	Salade vinaigrette															
	Cassoulet															
	Filet de colin sauce tomate/ Haricots blancs															
	Yaourt nature bio															
	Cocktail de fruits															
vendredi	Poireaux vinaigrette															
	Sauté de dinde sauce tomate															
	Nuggets de blé															
	Haricots verts															
	Cantafrais															
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.

