
















# liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsommateurs (INCA) 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 : 21 au 27 septembre 2020

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															
	pané fromager															
	haricots beurre															
	edam															
	gâteau de semoule															
mardi	salade vinaigrette															
	tartiflette															
	tartiflette sans lardons															
	flan chocolat															
mercredi	soupe à l'oignon															
	râpe et croûtons															
	escalope dinde															
	colin															
	macaroni															
	fruit															
jeudi	maquereau escabeche															
	estouffade bœuf															
	boulettes sarrasin															
	brocolis aux amandes															
	yaourt nature bio															
	fruit															
vendredi	coleslaw															
	brandade poisson															
	st nectaire															
	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.

