

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 : 28 au 30 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	croisillon dubarry															
	wings															
	nuggets de céréales															
	choux fleurs polonaise															
	st paulin															
fruit																
mardi	velouté de potiron															
	rape															
	petits pois															
	mélange de céréales															
	fruit															
mercredi	tomates et maïs															
	colin dieppoise															
	haricots verts															
	rouy															
	gâteau															
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.

