

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 ». Sont à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusques.



Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	Céréales
Semaine 25 : du 19 au 23 juin 2017																
Lundi 19 juin 2017	Carottes râpées vinaigrette					■							■			
	Carry de poulet	■				■						■				
	Salsifis															
	Yaourt nature sucré BIO	■														
	Crêpe		■													
Mardi 20 juin 2017	Chou-fleur vinaigrette					■							■			
	Filet de hoki sauce petits légumes															
	Pâtes BIO		■													
	Fromage fouetté	■														
	Abricots															
Mercredi 21 juin 2017 Accueils de loisirs	Céleri rémoulade					■					■		■			
	Paupiette de veau sauce chasseur	■				■				■						
	Julienne de légumes															
	Emmental	■														
	Flan	■														
Jeudi 22 juin 2017	Salade verte vinaigrette					■							■			
	Steak haché															
	Frites															
	Ail et fines herbes	■														
	Fruits au sirop															
Vendredi 23 juin 2017	Taboulé		■													
	Palette de porc à la moutarde	■				■					■		■			
	Brocolis															
	Petit suisse	■														
	Pomme															
Pain BIO																



Allergènes ou trace d'allergènes



informations à venir

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la diététicienne de la Caisse des Ecoles Publiques au **03 26 85 31 48** de préférence le matin.