



# Voici la 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 37: 9 au 13 SEPTEMBRE 2019**



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

Allergènes															
Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 9/09	Salade de blé		■			■							■		
	Nuggets de poulet		■							■	■		■		
	Courgettes		■								■				
	Babybel emmental	■													
	Poire														
Mardi 10/09	Melon	■	■												
	Brandade de poisson	■			■	■									
	Moulé aux noix	■					■								
	Compote liégeoise	■													
Accueils Loisirs Mercredi 11/09	Taboulé		■												
	Filet de dinde sauce crème	■	■								■				
	Choux fleurs														
	Yaourt sucré	■													
	Banane														
Jeudi 12/09	Betteraves vinaigrette					■									■
	Paupiette de veau sauce forestière		■							■	■				
	Ratatouille blé		■												
	Kiri	■													
	Riz au lait	■													
Vendredi 13/09	Tomates vinaigrette					■							■		
	Steak de soja		■	■						■					
	Riz Pilaf														
	Petit suisse sucré	■									■				
	Raisin														



**LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.**

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.



Reims.fr