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
Semaine 14 : du 2 avril au 6 avril 2018															
Lundi 2 avril															
Mardi 3 avril	Radis beurre	■													
	Goulasch BIO hongroise		■								■				
	Riz pilaf										■				
	Kiri	■													
	Compote														
Mercredi 4 avril Accueil de loisirs	Tomates vinaigrette					■							■		
	Rôti de dinde sauce bourgeoise		■								■				
	Salsifis au jus		■								■				
	Ail et fines herbes	■													
	Mille-feuille	■	■							■					
Jeudi 5 avril	Salade d'endives vinaigrette					■							■		
	Parmentier de soja									■					
	Camembert	■													
	Fruits au sirop														
Vendredi 6 avril	Carottes râpées vinaigrette					■							■		
	Steak haché sauce forestière	■	■								■				
	Brocolis														
	Petit suisse sucré	■													
	Gaufre Liégeoise		■	■						■					
Pain BIO			■												

■ Allergènes Ne tient pas compte des traces Compote : Sans allergène Produit laitier : lait

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.