

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 37 : du 11 au 15 septembre 2017																
Lundi 11 septembre	Salade de blé		■			■							■			
	Boulettes d'agneau sauce curry	■	■	■		■				■	■					
	Courgettes	■									■					
	Ail et fines herbes	■														
	Gâteau marbré	■	■													■
Mardi 12 septembre	Tomates vinaigrette					■							■			
	Brandade de poisson	■	■	■	■	■				■	■		■			
	Edam	■														
	Compote															
Mercredi 13 septembre Accueil de loisirs	Taboulé	■	■							■	■					
	Filet de dinde sauce crème	■	■	■							■					
	Haricots verts															
	Yaourt nature	■														
	Banane															
Jeudi 14 septembre	Salade de lentilles					■							■			
	Paupiette de veau au jus	■	■	■						■	■					
	Ratatouille	■	■													
	Mimolette	■														
	Poire															
Vendredi 15 septembre	Melon															
	Sauté de bœuf* à la provençale	■	■													
	Riz	■	■	■							■					
	Petit suisse	■														
	Fruits au sirop															
	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.