



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 06 : du 08 au 12 février 2021



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

Date	Plat	Allergènes													
		Lait	Blé/Gluten	Cœuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 08/02	• Céleri BIO rémoulade														
	• Grillardin végétaux														
	• Jardinière de légumes														
	• Petit suisse sucré														
	• Barre marbrée														
Mardi 09/02	• Poireaux vinaigrette														
	• Filet de hoki sauce petits légumes														
	• Purée														
	• Petit suisse caramel														
	• Clémentines														
Accueils Loisirs Mercredi 10/02	• Tomates vinaigrette														
	• Omelette														
	• Pommes rissolées														
	• Petit suisse sucré														
	• Compote														
Jeudi 11/02	• Endives vinaigrette														
	• Fricadelle sauce tomate														
	• Lentillons BIO														
	• Vache qui rit														
	• Compote														
Vendredi 12/02	• Salade asiatique														
	• Sauté de porc au caramel														
	• Riz cantonnais														
	• Mimolette														
	• Litchi														



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