



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 ».



Allergènes

Semaine 23 : du 4 au 8 juin 2018



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
Lundi 4/06	Taboulé														
	Filet de colin sauce citron														
	Haricots verts														
	Camembert														
	Pêche														
Mardi 5/06	Tomates vinaigrette														
	Œuf dur béchamel														
	Epinards au jus														
	Tomme noire														
	Gâteau de semoule														
Accueils Loisirs Mercredi 6/06	Avocat vinaigrette														
	Brandade de Poisson														
	Vache qui rit														
	Fruits au sirop														
Jeudi 7/06	Salade verte vinaigrette														
	Palette de porc sauce moutarde														
	S/P Rôti de dinde sauce moutarde														
	Petits pois carottes														
	Emmental														
Vendredi 8/06	Eclair au chocolat														
	Crêpe aux champignons														
	Bombay balls au jus														
	Printanière de légumes														
	Petit suisse sucré														
	Poire														



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