



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 07 : du 15 au 19 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	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 15/02	<ul style="list-style-type: none"> • Tomates vinaigrette • Filet de colin sauce oseille • Blé • Yaourt à boire • Fruits au sirop 														
Mardi 16/02	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de riz • Tortillas • Epinards à la crème • Petit suisse sucré • Beignet chocolat 														
Accueils Loisirs Mercredi 17/02	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes vinaigrette • Goulasch de bœuf • Haricots verts + PDT • Fromage blanc sucré • Gâteau au chocolat 														
Jeudi 18/02	<ul style="list-style-type: none"> • Taboulé • Sauté dinde sauce chasseur • Brocolis • Emmental • Orange 														
Vendredi 19/02	<ul style="list-style-type: none"> • Salade verte vinaigrette • Cheeseburger • Pommes de terre sautées • Camembert • Compote 														



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