

INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

- Pour les **produits préemballés** : les biscuits, les céréales, les desserts lactés (mousses, crèmes, flans, liégeois...), le chocolat (en carrés ou en poudre), les dosettes de mayonnaise/ketchup, etc.
→ veuillez-vous référer à l'**étiquetage** des produits.
- Pour les jus de fruits, les confitures, les coupelles de fruits et de miel, les compotes de fruits allégées en sucres et les purées de fruits : **AUCUN** allergène.
 - Pour les fruits frais : **AUCUN** allergène (exception le **raisin** : **SULFITES**).
- Pour les laitages naturels, sucrés et aromatisés ; les fromages (à la coupe, râpés, en dés ou en portions) ; le lait demi-écrémé ; le beurre.
→ le SEUL allergène est le **LAIT**.
Exceptions : Fromage frais saveur/aux noix (**LAIT, FRUITS À COQUES**), Montboissé au moût de raisin (**LAIT, SULFITES**).

Ce tableau récapitule l'ensemble des plats préparés sur la cuisine centrale pour tout les restaurants scolaires et centres de loisirs.
Nous vous laissons le soin de consulter les plats qui concernent votre structure (cf menu).

Menus de la semaine du 22 au 26 Mai 2023

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
LUNDI	Céleri /BIO, rémoulade			X						X	X			X	
	Chipolata de porc* aux herbes de Provence					X								X	
	Saucisse knack végétarienne BIO					X					X				
	Lentilles vertes /BIO, mijotées														
MARDI	Macédoine de légumes CE2									X	X			X	
	Salade de riz /BIO									X				X	
	Colin d'Alaska MSC frais pané & tranche de citron					X						X			
	Beignets sticks de mozzarella					X	X				X				
	Riz BIO														
	Gratin de brocolis /BIO					X	X								
Goûter	Smoothie agrumes & grenadine														
MERCREDI	Salade verte /BIO & maïs, vinaigrette moutardée									X				X	
	Salade verte /BIO, vinaigrette moutardée									X				X	
	Bolognaise au bœuf charolais													X	
	Sauce aux légumes & aux pois chiches			X										X	
	Pennes Rigate BIO					X									
JEUDI	Salade de blé BIO et brunoise de légumes									X				X	
	Pizza au fromage					X	X								
	Omelette CNE aux oignons frits (œufs BIO/ œufs plein air)									X				X	
	Ratatouille /BIO														
VENDREDI	Salade de tomates BIO et mozzarella râpée, vinaigrette aux herbes						X			X				X	
	Sauté de bœuf IGP / IGP issu du Grand Autunois /BIO, sauce crème et champignon			X		X	X				X			X	
	Tortilla pommes de terre & oignons CNE (plat complet)										X			X	
	Pommes de terre quartiers														
	Fromage blanc Le Gilly						X								
	Fondant haricots rouges & framboise CNE						X				X				

INCO* (Information du Consommateur) concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus.
Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés.
Nous vous informons qu'au cours de la production et du service, des contaminations croisées restent possibles, ceci malgré toutes les précautions requises.
Le règlement INCO ne remplace, en aucun cas, les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).

*Règlement (UE) n° 1169/2011, du Parlement européen et du Conseil du 25 Octobre 2011, relatif à l'Information du Consommateur.