

INFORMATION PRÉSENCE VOLONTAIRE D'ALLERGÈNES

- o 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.
- o 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.
o Pour les fruits frais : **AUCUN** allergène (exception le raisin : **SULFITES**).
- o 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**), Montboissié au moult 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 30 Mai au 2 Juin 2023



		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLÉRI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
MARDI	Salade de pâtes BIO					X				X				X	
	Sauté de poulet /LR IGP sauce délice (crème, citron, échalote)			X		X	X				X			X	
	Pizza tomate & fromage					X	X								
	Haricots beurre														
MERCREDI	Taboulé (semoule BIO)					X				X				X	
	Rôti de bœuf charolais/BIO, froid														
	Flan froid de courgettes BIO, mozzarella et basilic CNE					X	X				X				
	Salade de tomates BIO, concombre BIO & maïs									X				X	
	Beignet à la pomme					X					X				
Goûter	Mix-lait saveur vanille					X									
JEUDI	Salade verte /BIO & croûtons, vinaigrette huile d'olive & citron					X				X				X	
	Salade verte /BIO vinaigrette huile d'olive & citron									X				X	
	Lasagnes ricotta, épinards & chèvre (plat complet)					X	X				X				
Goûter	Smoothie carotte & orange														
VENDREDI	Terrine de légumes					X	X				X				
	Pâté de campagne de porc* & cornichon				X		X			X			X	X	
	Filet de hoki MSC sauce armoricaine (tomate, crème, paprika)					X	X					X		X	
	Crêpes demi-lune aux champignons					X	X				X				
	Purée de courgettes /BIO aux herbes						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.