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 référez 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 natures, 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 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 15 au 19 Mai 2023

		ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLERI	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	ŒUFS	POISSONS	SOJA	SULFITES	SÉSAME
LUNDI	Tartinable fromage frais et pesto vert				X		X				X				
	Nuggets de blé			X		X									
	Courgettes/ BIO béchamel					X	X								
MARDI	Radis roses longs/ BIO														
	Merlu MSC sauce crème aux herbes (crème, ciboulette, basilic)			X		X	X					X			
	Petit épeautre BIO à la mexicaine (plat complet)					X									
	Semoule/ BIO					X									
	Fromage blanc de campagne						X								
MERCREDI	Concombres/ BIO, sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)						X							X	
	Sauté de veau/ BIO, sauce chasseur (champignons, cerfeuil)					X								X	
	Fondant au fromage de brebis CNE					X	X				X				
	Haricots verts/ BIO persillés														
	Eclair au chocolat					X	X				X		X		
	Clafoutis au cassis CNE					X	X				X				
Goûter	Mix-lait pistache				X			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.*