



Cuisine centrale de Fléac

Fléac ville active PNNS

Montignac : informations allergènes

Le règlement INCO (Information du Consommateur) N°1169/2011 est une réglementation Européenne.
Il impose la mise à disposition des consommateurs d'une information écrite sur les allergènes

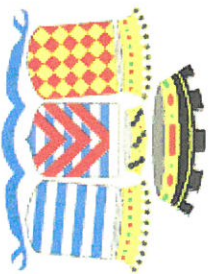
Traçabilité des allergènes majeurs dans les menus scolaires de MONTIGNAC du 21 au 25 janvier 2019

	Présence													
	Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Crêpe tomate mozzarella bio													
	Cœur de veau tomate													
	Macaronis bio													
	Tomme de Charente bio													
Mardi	Kiwi bio													
	Carottes bio poivron, vinaigrette													
	Omelette emmental bio													
	Chou-fleur bio persillé													
	Fromage blanc bio													
Jeudi	Galette bretonne bio													
	Potage de légumes bio													
	Filet de truite saumonée bio, citron bio													
	Purée de céleri rave bio													
	Cantal bio													
Vendredi	Clémentine bio													
	Betteraves crues et pois chiches bio													
	Vinaigrette xérès, tournesol bio													
	Sauté de canard au miel													
Yaourt vanille bio	Semoule couscous bio													
	Yaourt vanille bio													

Tous les repas sont accompagnés de pain. Allergène : le gluten, protéine contenue dans le blé.



Si votre enfant est allergique ou intolérant à l'un des 14 allergènes listés ou bien à un autre aliment, pour sa sécurité, prenez contact avec le directeur de l'école.
Un Plan d'Accueil Individualisé (P.A.I.) sera mis en place.



Menus



Semaine 04

Lundi 21 janv.

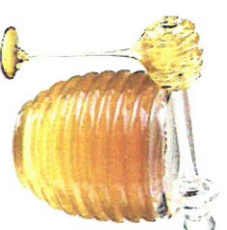
Mardi 22 janv.

Jeudi 24 janv.

Vendredi 25 janv.

	Local	France	Bretagne	France
Entrée	Crêpe tomate <u>mozzarella bio</u>	Carottes bio et poivron (1) <i>Vinaigrette onctueuse bio</i>	Potage de légumes bio	Betteraves crues bio (1) aux pois chiches bio <i>Vinaigrette xérés, tournesol</i>
Plat protidique	Cœur de veau à la tomate	Omelette à l'emmental bio	Filet de truite saumonée bio (2)	Sauté de canard au miel
Origine viande/poisson/œuf	Local	France	Bretagne	France
Légume	Macaronis bio	Chou-fleur bio (2) persillé	Céleri rave (bio) en purée	Semoule couscous bio
Fromage ou produit laitier	Tomme de Charente bio	Fromage blanc bio sucré	Cantal bio	
Dessert	Kiwi bio (1)	<u>Galette bretonne bio</u>	Clémentine bio (1)	Yaourt vanille bio

Equilibre alimentaire
Vitamines, fibres
Féculents
Protéines
Calcium
Lipides



- (1) Fruits-légumes frais de saison
 - (2) Matière 1^{ère} surgelée
 - (3) Matière 1^{ère} en conserve ou déshydratée
- Non fait maison : souligné (sauf produit évident)
- Nos matières premières sont garanties sans OGM et certains additifs*

