

Allergènes des menus scolaires et goûters

Semaine du 18/11 au 22/11

FR
78.674.001
CE

R
E
P
A
S

G
O
Û
T
E
R

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
R E P A S	<p>Couscous de légumes (2,6)</p> <p>Saint nectaire (6)</p> <p>Flan caramel (6)</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Courgette crème (2,6)</p> <p>Yaourt nature (6)</p> <p>Fruit</p>	<p>Tortilla de PDT (6)</p> <p>Batavia (13,14)</p> <p>Cantal (6)</p> <p>Compote de fruit</p>	<p>Boulette de bœuf (6)</p> <p>Sauce tomate (5,6)</p> <p>Riz (6)</p> <p>Gouda (6)</p> <p>Yaourt à la fraise (6)</p>	<p>Céleri rémoulade (9,13,14)</p> <p>Poisson frais (10)</p> <p>Sauce Citron (5,6)</p> <p>Purée de potiron (2,6)</p> <p>Fromage blanc (6)</p>
G O Û T E R	<p>Pain (5)</p> <p>Fromage à tartiner (6)</p> <p>Compote de fruit</p>	<p>Brioche (5,6,9)</p> <p>Chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain (6)</p> <p>Confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Gâteau maison (5,6,9)</p> <p>Lait (6)</p>	<p>Croissant (5,6,9)</p> <p>Yaourt nature (6)</p>



L'information du consommateur sur les denrées alimentaires 5 (INCO) est une réglementation obligatoire et européenne 1169/2011. Elle oblige, par les articles R412-12 et R412-14, à rendre tant visible que lisible la présence des 14 allergènes majeurs à affichage obligatoire (mentionné ci-dessus) lorsqu'ils intègrent une composition alimentaire.

Les différences entre une allergie et une intolérance alimentaire

- Une allergie est une réaction du système immunitaire à une substance contenue dans un aliment (habituellement protéine). La substance à laquelle vous êtes allergiques s'appelle allergène.
- L'intolérance alimentaire se manifeste par une réaction désagréable à un aliment qui n'entraîne aucune réaction du système immunitaire.