


Les Menus (scolaires et portage de repas)

| LUNDI 8 JANVIER | MARDI 9 JANVIER | MERCREDI 10 JANVIER | JEUDI 11 JANVIER | VENDREDI 12 JANVIER | SAMEDI 13 JANVIER |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade verte bio (la roue ovale) (10)  Pâte carbonara (1,3,7,12) Fromage (7) Fruit | Salade de radis noir bio (Gaec de St Eloi Nubécourt) (10) Escalope de poulet et haricots verts (7,12,10) Bûche de chèvre (7) Compote et biscuit (11,8,7,6,3,1) | Jambon persillé Sauté de veau et riz (12,7) Fromage (7) Pâtisserie (7,3,6,8,1,11) | Carottes râpées (M. Millon Le Chemin) (10) Côte de porc (Auberge du colombier) et purée de potirons bio (Gaec de St Eloi Nubécourt) (7) Comté (7) Crème dessert chocolat (7) | Salade piémontaise (pdt bio Nubécourt) (10) Filet de saumon et chou romanesco (7,12) Laitage (7) Fruit des vergers d'Arifontaine | Fonds d'artichauts et macédoine Tripes à la tomate et pdt bio (7) Fromage (7) Pâtisserie (1,3,5,6,7,8) |

L'Europe oblige les restaurants et commerces de bouche à informer leurs clients sur les 14 allergènes courants présents dans les aliments.
 Ci-joint, la liste des allergènes. Chaque numéro correspond à un allergène.
 Lors de la distribution des menus, ces derniers seront inscrits en face de chaque plat proposé.

| N° | Liste des allergènes | Exclusions |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ▪ Maltodextrines à base de blé ▪ Sirops de glucose à base d'orge ▪ Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques. |
| 2 | Crustacés et produits à base de crustacés | |
| 3 | Œufs et produits à base d'œufs | |
| 4 | Poissons et produits à base de poissons | Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin |
| 5 | Arachides et produits à base d'arachides | |
| 6 | Soja et produits à base de soja | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Huile et la graisse de soja entièrement raffinées ▪ Tocophérols mixtes naturels ▪ Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ▪ Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja |
| 7 | Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques ▪ Lactitol |
| 8 | Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits) | Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques. |
| 9 | Céleri et produits à base de céleri | |
| 10 | Moutarde et produits à base de moutarde | |
| 11 | Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | |
| 12 | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂) | |
| 13 | Lupin et produits à base de lupin | |
| 14 | Mollusques et produits à base de mollusques | |