





Les Menus (scolaires et portage de repas)

LUNDI 04 JUIN	MARDI 05 JUIN	MERCREDI 06 JUIN	JEUDI 07 JUIN	VENDREDI 08 JUIN	SAMEDI 09 JUIN
<p>Salade composée (12,10,3)</p>  <p>Tomate farcie (1) et pâtes au beurre (1,7,3)</p> <p>Yaourt velouté aux fruits (7)</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Pâté du paysan (Auberge du Colombier) (12,7,10)</p> <p>Poulet (Ippécourt) et petits pois et carottes (9,7,6)</p> <p>Emmental (7)</p> <p>Compote bio et fromage blanc (Abainville) (7)</p>	<p>Aspics (3)</p>  <p>Potée Lorraine (12,10,3)</p> <p>Munster (7)</p> <p>Tarte aux framboises (8,1,7,3)</p>	<p>Tomate vinaigrette (12,10)</p>  <p>Hamburger (1,7,10,3,11,6) et frites</p> <p>Portage : Blanquette de veau (12,7) et pommes rissolées</p> <p>Saint Nectaire (7)</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade bio locale (12,10)</p>  <p>Paella (9,2,8,1,7,14,6)</p> <p>Yaourt aux fruits (Abainville) (7)</p> <p>Banane</p>	<p>Rillettes</p> <p>Joue de bœuf au vin rouge (12) et gratin dauphinois (7)</p> <p>Cancoillotte à l'ail (7)</p> <p>Madeleine de Commercy (8,1,7,3,6) et pruneaux dénoyautés</p>

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	