


## Les Menus (Scolaire et portage de repas)

LUNDI 01 OCTOBRE	MARDI 02 OCTOBRE	MERCREDI 03 OCTOBRE	JEUDI 04 OCTOBRE	VENDREDI 05 OCTOBRE	SAMEDI 06 OCTOBRE
Cervelas (Villotte sur Aire) (10)  Tartiflette (7) Petit suisse nature sucré (7) Fruit de saison	Salade de pâtes (12,2,1,10,3,4) Paupiette de volaille et haricots plats (7) Crème dessert chocolat (7) Fruit de saison	Asperges en vinaigrette (12,10) Boudin noir (auberge du colombier) (12,10) et purée (12,7) Bleu d'Auvergne (7) Forêt noire (1,7,3,6)	Salade niçoise (12,10,4) Cordon bleu (1,7) et carotte vichy (7) Entremet chocolat (8,1,7,3) Gâteau brownies de commercy (8,1,3,6)	Œufs mimosa (Deuxnouds devant Beauzée) (12,10,3,4,6) Soufflés de brochet gratinés (9,2,1,7,14,3,4,11) et riz au beurre (7) Yaourt aux fruits (Abainville) (7) Fruit de saison	Quiche lorraine (1,7,3) Longe de porc fumée et choux bruxelles (9,7) Cancoillotte à l'ail (7) Pêches au sirop

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	<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>▪ Maltodextrines à base de blé</li> <li>▪ Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>▪ Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.</li> </ul>
2	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
3	<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	
4	<b>Poissons</b> 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	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	
6	<b>Soja</b> et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Huile et la graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>▪ Tocophérols mixtes naturels</li> <li>▪ Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>▪ Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
7	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</li> <li>▪ Lactitol</li> </ul>
8	<b>Fruits à coques</b> (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	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	
10	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
11	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
12	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
13	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
14	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	