

## Les Menus (Scolaire et portage de repas)

| LUNDI 19 NOVEMBRE   | MARDI 20 NOVEMBRE   | MERCREDI 21 NOVEMBRE   | JEUDI 22 NOVEMBRE   | VENDREDI 23 NOVEMBRE  | SAMEDI 24 NOVEMBRE  |
|---|---|--|---|---|---|
| Salade batavia (12,10)<br><br>Chili con carne<br>Yaourt aromatisé (7)<br>Gâteau madeleine de Commercy (1,3) | Œufs durs bio vinaigrette (Deuxnouds dvt beuzée) (12,10,3)<br>Blanquette de veau (12,7) et riz au beurre (7)<br>Saint nectaire (7)<br>Fruit de saison | Tourte vigneronne (12,9,1,7,10,3)<br>Cuisse de lapin à la moutarde (12,7,10) et purée (12,7)<br>Munster (7)<br>Forêt noire (1,7,3,6) | Tomate au thon (12,10,3,4,6)<br>Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et julienne de légumes (9,7)<br>Camembert (7)<br>Tarte au citron (1,7,3) | Salade composée (12,10,3)<br>Cuisse de poulet au four et pommes rissolées<br>Crème dessert caramel beurre salé (EARL des forges) (7)<br>Fruit de saison | Sardines à la tomate (4)<br>Coq au vin (poulet d'Ippécourt) (12) et pâtes au beurre (1,7,3)<br>Pavé d'affinois (7)<br>Mille feuille (1,7,3,6) |

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"> <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  | 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"> <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  | Lait 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  | 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 <sub>2</sub> )                                      |   |
| 13 | Lupin et produits à base de lupin   |   |
| 14 | Mollusques et produits à base de mollusques   |   |