


Les Menus (Scolaire et portage de repas)

LUNDI 17 DECEMBRE	MARDI 18 DECEMBRE	MERCREDI 19 DECEMBRE	JEUDI 20 DECEMBRE	VENDREDI 21 DECEMBRE	SAMEDI 22 DECEMBRE
<p>Concombres sauce bulgare (12,7,10)</p> <p>Chipolatas (Villotte sur Aire) et purée (12,7)</p> <p>Munster (7)</p> <p>Compote de pommes bio et madeleine de Commercy (1,3)</p>	<p>Salade piémontaise (12,10,3,6)</p> <p>Bœuf bourguignon (12) et chou-fleur (7)</p> <p>Yaourt à boire (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jambon blanc et macédoine mayonnaise (12,10,3,6)</p> <p>Coq au vin (poulet Ippécourt) (12) et gratin de courgettes jaunes et vertes (9,1,7,3,11)</p> <p>Kiri au chèvre (7)</p> <p>Forêt noire (1,7,3,6)</p>	<p>Tomates vinaigrette (12,10)</p> <p>Cordon bleu (1,7) et petits pois et carottes (9,7,6)</p> <p>Liegeois (7,6)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Menu de Noël</p> <p style="text-align: center;">Scolaire : Médaille de thon en gelée</p> <p>Longe de porc fumée sauce pomme-poire et gratin dauphinois tomate provençale</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p>Dôme demi sphère noir, mousse chocolat au lait maison et copeaux de chocolat blanc</p> <p style="text-align: center;">Chocolats de Noël</p> <p style="text-align: center;">Portage : Foie gras et mille feuille de saint jacques</p> <p>Civet de chevreuil sauce « grand veneur » et gratin dauphinois, champignons frais et tomate provençale</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de fromages</p> <p style="text-align: center;">Bûche de Noël</p> <p style="text-align: center;">Mignardises et chocolats</p> 	<p>Salade composée (12,10,3)</p> <p>Blanquette de dinde (12) et pâtes au beurre (1,7,3)</p> <p>Fromage six de savoie (7)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</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	