


## Les Menus (Scolaire et portage de repas)

LUNDI 7 JANVIER	MARDI 8 JANVIER	MERCREDI 9 JANVIER	JEUDI 10 JANVIER	VENDREDI 11 JANVIER	SAMEDI 12 JANVIER
Salade scarole (12,10) Cordon bleu (1,7) et petits pois et carottes (9,7,6) Mini babybel (7) Galette des rois (8,1,7,3,6)	Macédoine mayonnaise (12,9,10,3,6) Saucisse fraîche (Auberge du Colombier) (12,10,3) et lentilles bio (7) Brie (Raival) (7) Compote de pêches avec morceaux et gâteau madeleine de Commercy (1,3)	Museau à la lyonnaise (12,10,3) Mini jambonneau doré et gratin dauphinois (7) Comté (7) Forêt noire (1,7,3,6)	Tomates vinaigrette (12,10)  Hachis parmentier (12,7) Fromage cabrette (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Œufs mimosa (œufs bio Deuxnouds dvt Beuzée) (12,10,3,4,6) Poêlée de truite (12,9,2,1,7,14,10,3,4,6) et choucroute (12) et pommes de terre vapeur St Morêt (7) Cocktail de fruits au sirop	Harengs fumés (2,14,4) Tête de veau et pommes de terre vapeur Fromage fondu au noix (8,7) Tarte aux abricots (1,3)

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	