


## Les Menus (Scolaire et portage de repas)

LUNDI 18 FEVRIER	MARDI 19 FEVRIER	MERCREDI 20 FEVRIER	JEUDI 21 FEVRIER	VENDREDI 22 FEVRIER	SAMEDI 23 FEVRIER
Salade de mâche (12,10)  Pâtes carbonara (12,1,7,3) Yaourt nature (Abainville) (7) Fruit de saison	Betteraves rouges vinaigrette (12,10) Sauté de veau au vin (12) et haricots plats (7) Comté (7) Tarte aux framboises (8,1,7,3)	Quiche Lorraine (1,7,3) Côte de porc (Auberge du Colombier) (12,7) et choux de Bruxelles (9,7,6) Saint Nectaire (7) Cocktail de fruits au sirop	Pâté à la mirabelle (Auberge du Colombier) (12,7,10) Sot l'y laisse de dinde et riz au beurre (7) Gouda (7) Fruit de saison	Salade niçoise (12,10,4) Filet de poisson meunière (1,7,14,3,4) et gratin de courgettes jaunes et vertes (9,1,7,3,11) Fromage fripons (7) Compote de saizerais « Saveurs fruitières d'antan »	Aspics (3) Boudin noir (Auberge du colombier) (12,10) et purée (12,7) Saint Morêt (7) Forêt noire (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	<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	