


## Les Menus (Scolaire et portage de repas)

LUNDI 05 AOUT	MARDI 06 AOUT	MERCREDI 07 AOUT	JEUDI 08 AOUT	VENDREDI 09 AOUT	SAMEDI 10 AOUT
<p>Rillettes</p>  <p>Tomates farcies (1) et blé ebyly (1)</p> <p>Camembert (7)</p> <p>Compote de saizerais « saveurs fruitières d'antan » et gâteau madeleine de Commercy (1,3)</p>	<p>Salade de pommes de terre (12,10)</p> <p>Cuisse de pintade et gratin de courgettes jaunes et vertes (9,1,7,3,11)</p> <p>Fromage cabrette (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Saucisse fraîche ( auberge du colombier ) (12,10,3) et gratin dauphinois (7)</p> <p>Port salut (7)</p> <p>Tarte aux framboises (8,1,7,3)</p>	<p>Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Cervelas obernois (7) et choux de Bruxelles (9,7,6)</p> <p>Fromage blanc (Abainville) (7)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Céleri remoulade (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et riz au beurre (7)</p> <p>Bleu (7)</p> <p>Crème dessert chocolat (7)</p>	<p>Pâté à la mirabelle (auberge du colombier) (12,7,10)</p> <p>Paupiette de saumon (12,2,1,7,3,4,6) et purée (12,7)</p> <p>Saint nectaire (7)</p> <p>Eclair café (5,8,1,7,3,6)</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	<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	