


Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

LUNDI 1er FÉVRIER	MARDI 02 FÉVRIER	MERCREDI 03 FÉVRIER	JEUDI 04 FÉVRIER	VENDREDI 05 FÉVRIER	SAMEDI 06 FÉVRIER
<p>Carottes râpées (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Saucisse fraîche (Auberge du Colombier) (12,10,3) et haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage six de Savoie (7)</p> <p>Gâteau brownies de Commercy (8,1,3,6)</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Concombres sauce bulgare (12,7,10)</p> <p>Bœuf bourguignon (GAEC de Courtot Vaubecourt) (12) et riz long bio (7)</p> <p>Emmental (7)</p> <p>Tarte aux framboises (8,1,7,3)</p>	<p>Quiche lorraine (1,7,3)</p>  <p>Choucroute garnie (12)</p> <p>Bleu (7)</p> <p>Pruneaux dénoyautés</p>	<p>Chou blanc aux lardons (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Sot l'y laisse de dinde et petit pois bio</p> <p>Fromage fondu aux noix (8,7)</p> <p>Crêpe (12,1,7,3,11)</p>	<p>Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Nuggets (2,1,7,10,3,4) et chou fleur (7)</p> <p>Crème vanille sur lit de caramel (EARL des Forges) (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de maquereau à la tomate (4)</p> <p>Cuisse de pintade et carottes fines (7)</p> <p>Cancoillotte à l'ail (7)</p> <p>Baba au rhum (12,1,7,3)</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	