Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE	SAMEDI 14 OCTOBRE
Salade bio (12,9,1,7,1,3,6) Hachis parmentier (12,9,1,7,10,3) Yaourt aux fruits (Abainville) (7) Fruit de saison	Crudités de saison Sauté de porc (Auberge du Colombier) (12,9,1,7,3) et semoule bio (9,1,7,10,3) Fromage (7) Ananas au sirop	Quiche lorraine (1,7,3) Choucroute garnie (Viande Auberge du Colombier) (12) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	MENU VEGETARIEN Salade composée (12,9,1,7,10,3,6) Gratin de pâtes et gruyère (1,7,3) Portage : Cuisse de pintade Yaourt nature (Abainville) (7) Moelleux chocolat (8,1,7,3)	Taboulé (12,9,1,7,10,3,6) Poisson pané (1,7,14,3,4,6) et chou fleur béchamel (9,1,7,10,3) Fromage (7) Compote Les vergers de la côte Marion Vigneulles	Poireaux vinaigrette (12,10) Andouillettes (Auberge du Colombier) (12,10) et purée (12,7) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)

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	**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	▪ 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'oeufs	
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	▪ 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)	▪ 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 SO2)	
13	**Lupin** et produits à base de lupin	
14	**Mollusques** et produits à base de mollusques	