Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

Semaine AGRILOCAL

LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE	SAMEDI 18 NOVEMBRE
Betteraves rouges vinaigrette bio (M. BRISSE Ville devant Belrain) (12,9,1,7,10,3,6) Pâte à la bolognaise (9,1,7,10,3) Crème dessert chocolat (Ferme des forges Abainville) (7) Poire (Vergers d'Arifontaine)	Saucisson cuit à l'ail (1) (Ferme du Colombier Villotte sur Aire) Saucisse knack (Ferme du Colombier) et frites Portage : Boules d'agneau (12,9,1,7,10,3,6) et riz (7) Fromage (7) Liégeois chocolat bio (7,6) et Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6)	Filet de maquereau à la tomate (4) Boudin noir (Auberge du Colombier) (12,10) et purée (12,7) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Salade frisée bio (M. BRISSE Ville dvt Belrain) (12,9,1,7,10,3,6) Longe de porc fumée (Ferme du Colombier) et purée de potirons (potirons bio M. BRISSE Ville dvt Belrain) (12,7) Fromage (7) Charlotte aux framboises (fromage blanc Abainville bio) (1,7,3)	Céleri rémoulade (M. BRISSE Ville dvt Belrain) (12,9,1,7,10,3,6) Filet de poisson meunière (1,7,14,3,4) et brocolis béchamel (avec lait bio d'Abainville) (9,1,7,10,3) Yaourt aromatisé bio (7) Compote (Les Vergers de la côte Marion Vigneulles)	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6) Cuisse de canard confite et navets bio (M. BRISSE Ville devant Belrain) (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	