Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

INFORMATION : A cause de ruptures fournisseurs sur de nombreux produits, les menus seront adaptés en fonction des disponibilités.

LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	MERCREDI 06 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE	SAMEDI 09 DECEMBRE
Chou rouge vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6) Saucisse fraîche (Auberge du colombier) (12,10,3) et gratin dauphinois (9,1,7,10,3) Fromage (7) Compote bio et fromage blanc (Abainville)	Pâté de campagne (Villotte sur Aire) (12,7,10,3) Poulet (Ippécourt) et haricots beurre (7) Fromage (7) Fruit de saison	Salade de harengs fumés et pommes de terre à la crème (2,7,14,4) Endives au jambon (9,1,7,10,3) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6) Boules au bœuf sauce tomate (12,9,1,7,10,3,6) et pâtes au beurre (1,7,3) Mini babybel (7) Moelleux chocolat (8,1,7,3)	Saucisson cuit à l'ail (1) Filet de poisson meunière (1,7,14,3,4) et carottes vichy (9,7) Yaourt nature (Abainville) (7) Fruit de saison	Aspics (3) Boudin noir (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	