

Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

| LUNDI 09 AOÛT | MARDI 10 AOÛT | MERCREDI 11 AOÛT | JEUDI 12 AOÛT | VENDREDI 13 AOÛT | SAMEDI 14 AOÛT |
|---|---|--|---|--|--|
| Melon Palette à la Diable (12,10) et purée (12,7) Yaourt nature (Abainville) (7) Paris Brest (8,1,7,3,6) | Saucisson cuit à l'ail (1) Poulet (Ippécourt) et ratatouille (9,2,1,7,10,3,4) et semoule bio (9,1,7) Fromage (7) Crème vanille sur lit de caramel (EARL Des Forges) (7) et pêches au sirop | Pâté en crouste (9,8,1,7,10,3) Longe de porc (Villotte sur Aire) et chou romanesco (7) Fromage (7) Biscuit de Commercy (1,7,3) et semoule au lait nappage caramel (7,3) | Salade de pommes de terre (12,10) Cuisse de canard confite et gratin de courgettes jaunes et vertes (9,1,7,3,11) Fromage (7) Fruit de saison | Quiche Lorraine (1,7,3) Choucroute de poisson (12) Fromage (7) Fromage blanc bio (Abainville) (7) Biscuit de Commercy (1,7,3) et compote de saizerais « Saveurs fruitières d'antan » | Tomate vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6) Noix de joue de porc (7) et purée (12,7) Fromage (7) Biscuit de Commercy (1,7,3) et riz au lait (Abainville) (7,3) |

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 | |