



## Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	MERCREDI 27 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE	SAMEDI 30 OCTOBRE
<p>Pâté à la mirabelle (Auberge du Colombier) (12,7,10)</p>  <p>Tomate farcie (1) et pâte au beurre (1,7,3)</p> <p>Yaourt nature (Abainville) (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (1)</p> <p>Poulet (Ippécourt) et printanière de légumes (7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Biscuit de Commercy (1,7,3) et compote de saizerais « Saveurs fruitières d'antan »</p>	<p>Quiche lorraine (1,7,3)</p> <p>Longe de porc (Auberge du Colombier) et chou de Bruxelles (9,7,6)</p> <p>Fromage blanc bio (Abainville) (7)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Tomates vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</p>  <p>Hachis parmentier (Viande GAEC de Courtot Vaubecourt) (12,7)</p> <p>Yaourt aux fruits (Abainville) (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise (12,9,10,3,6)</p> <p>Filet de poisson meunière (1,7,14,3,4) et chou-fleur (7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Paris Brest (8,1,7,3,6)</p>	<p>Jambon persillé (12,8,10,3)</p> <p>Andouillettes (Auberge du Colombier) (12,10) et purée (12,7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Biscuit de Commercy (1,7,3) et pruneaux dénoyautés</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	<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>▪ Maltodextrines à base de blé</li> <li>▪ Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>▪ Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.</li> </ul>
2	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
3	<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	
4	<b>Poissons</b> 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	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	
6	<b>Soja</b> et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Huile et la graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>▪ Tocophérols mixtes naturels</li> <li>▪ Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>▪ Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
7	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</li> <li>▪ Lactitol</li> </ul>
8	<b>Fruits à coques</b> (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	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	
10	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
11	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
12	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
13	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
14	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	