

## Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

LUNDI 1er NOVEMBRE	MARDI 02 NOVEMBRE	MERCREDI 03 NOVEMBRE	JEUDI 04 NOVEMBRE	VENDREDI 05 NOVEMBRE	SAMEDI 06 NOVEMBRE
<i>Férié</i>	Pamplemousse  Saucisse fraîche (Auberge du Colombier) (12,10,3) et lentilles bio (GAEC des Terres Froides Nançois le Grand) (7)  Fromage (7)  Biscuit de Commercy (1,7,3) et crème vanille sur lit de caramel (EARL des Forges) (7)	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)  Bœuf bourguignon (GAEC de Courtot Vaubecourt) (12) et purée (12,7)  Fromage (7)  Biscuit de Commercy (1,7,3) et compote de pommes bio	Salade piémontaise (12,10,3,6)  Cuisse de pintade et haricots verts (9,7,6)  Fromage (7)  Fruit de saison	Rosette (8,7)  Choucroute de poisson (12)  Fromage (7) Fromage blanc bio (Abainville) (7)  Biscuit de Commercy (1,7,3) et compote de pommes bio	Filet de maquereau à la moutarde (12,10,4)  Cervelas Obernois (7) et gratin dauphinois (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	<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	