

Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

SEMAINE NATIONALE AGRILocal

LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	MERCREDI 1er JUIN	JEUDI 02 JUIN	VENDREDI 03 JUIN	SAMEDI 04 JUIN
Salade bio (M. BRISSE Ville dvt Belrain) (12,9,1,7,10,3,6)	Salade piémontaise (12,9,1,7,10,3,6) (Cervelas Auberge du Colombier)	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)	Salade bio (M. BRISSE Ville dvt Belrain) (12,9,1,7,10,3,6)	Œufs mimosa (œufs bio de Deuxnouds dvt Beuzée) (12,10,3,6)	Betteraves rouges vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)
Boules au bœuf sauce tomate (12,9,1,7,10,3,6) et riz (7)	Noix de joue de porc (7) et haricots verts (9,7,6)	Paleron de bœuf bio français (9,1,7,3) et purée (12,7)	Chipolatas (Villotte sur Aire) et lentilles bio (GAEC des Terres froides) (7)	Nuggets de poisson et chou romanesco béchamel (lait bio d'Abainville) (9,1,7,10,3)	Tête de veau sauce gribiche (12,9,1,7,10,3,6) et pommes de terre vapeur
Yaourt aux fruits (Abainville) (7)	Crème vanille sur lit de caramel (EARL des forges) (7)	Bleu d'Auvergne (7)	Fromage aux herbes (EARL des doucettes) (7)	Fromage (7)	Fromage (7)
Compote de saizerais « Saveurs fruitières d'antan »	Fraises (Revigny sur Orvain)	Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Compote (Les Vergers de la côte Marion Vigneulles) et moelleux nature maison (8,1,7,3)	Fromage blanc (Abainville) (7) et fruits rouges	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	<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	