



## Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

LUNDI 19 SEPTEMBRE	MARDI 20 SEPTEMBRE	MERCREDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 22 SEPTEMBRE	VENDREDI 23 SEPTEMBRE	SAMEDI 24 SEPTEMBRE
<p><b>Scolaire : Menu végétarien</b></p> <p>Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Scolaire : gratin de pâtes et gruyère (1,7,3)</p> <p>Portage : Boules au bœuf et pâtes</p> <p>Crème dessert chocolat (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Poulet (Ippécourt) et petits pois (9,7,6)</p> <p>Comté (7)</p> <p>Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et compote de Saizerais « Saveurs fruitières d'antan »</p>	<p>Museau à la lyonnaise (12,10,3)</p> <p>Sauté de porc (Auberge du Colombier) (12,9,1,7,3) et choux de Bruxelles (9,7,6)</p> <p>Saint Nectaire (7)</p> <p>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</p>	<p>Salade batavia (12,9,1,7,10,3,6)</p>  <p>Pâtes à la bolognaise (9,1,7,10,3)</p> <p>Yaourt nature (Abainville) (7)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)</p>  <p>Moules marinières (12,2,7,4)</p> <p>Scolaire : frites</p> <p>Portage : Riz au beurre (7)</p> <p>Munster (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poireaux vinaigrette (12,10)</p> <p>Mini jambonneau doré et purée (12,7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</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	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"> <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	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"> <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	Lait 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	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 <sub>2</sub> )	
13	Lupin et produits à base de lupin	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	