Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

INFORMATION: A cause de ruptures fournisseurs sur de nombreux produits, les menus seront adaptés en fonction des disponibilités.

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4
SEPTEMBRE	SEPTEMBRE	OCTOBRE	OCTOBRE	OCTOBRE	OCTOBRE
Crudités de saison Chipolatas (Villotte sur Aire) et lentilles bio (GAEC des Terres Froides) (7) Fromage blanc bio (Abainville) (7) (Aides UE à destination des écoles) Moelleux chocolat (8,1,7,3)	Surimi (2,1,3,4) Blanquette de veau (12,9,1,7,10,3) et riz au beurre (7) Yaourt fraise (Abainville) (7) Fruit de saison	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6) Andouillette (Auberge du Colombier) (12,10) et purée (12,7) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Pâtes à la bolognaise (9,1,7,10,3) Camembert bio (7) (Aides UE à destination des écoles) Cocktail de fruits au sirop	Pâté mirabelle (Auberge du Colombier) (12,7,10) Filet de poisson meunière (1,7,14,3,4) et julienne de légumes (9,7) Portage : Cassolette de moule et riz Fromage (7) Poires au sirop	Sardines à l'huile (4) Tête de veau sauce gribiche (12,9,1,7,10,3,6) et pommes de terre vapeur Fromage (7) Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) 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.

	T	
Ν°	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	 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	 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)	 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 SO2)	
13	Lupin et produits à base de lupin	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	