


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 22<br>DECEMBRE   | MARDI 23<br>DECEMBRE   | MERCREDI 24<br>DECEMBRE   | JEUDI 25<br>DECEMBRE | VENDREDI 26<br>DECEMBRE   | SAMEDI 27<br>DECEMBRE   |
|--|--|---|----------------------|---|---|
| Macédoine<br>(12,9,1,7,10,3,6)<br><br>Escalope de poulet<br>crème et<br>champignons<br>(12,9,1,7,10,3) et<br>champignons émincés<br>(7)<br><br>Fromage (7)<br><br>Biscuit de Commercy<br>(8,1,7,3,6) et<br>compote de pommes | Betteraves rouges<br>vinaigrette<br>(12,9,1,7,10,3,6)<br><br>Bœuf bourguignon<br>(GAEC de Courtot)<br>(12,9,1,7,3) et<br>carottes vichy (9,7)<br><br>Fromage (7)<br><br>Pâtisserie<br>(12,5,8,1,7,3,6) | Rosette (8,7)<br><br><br><br>Tomates farcies<br>(12,9,1,7,10,3) et riz<br>au beurre (7)<br><br>Fromage (7)<br><br>Fruit de saison | Féié                 | Salade niçoise<br>(12,9,1,7,14,3,4,6)<br><br>Filet de colin sauce<br>crème<br>(12,9,2,1,7,13,3,4) et<br>chou romanesco<br>(9,1,7,14,3)<br><br>Fromage (7)<br><br>Biscuit de Commercy<br>(8,1,7,3,6) et crème<br>dessert yabon pistache<br>(1,7,6) | Filet de maquereau à<br>la tomate (4)<br><br>Chou farci (1,7,3,6)<br>et purée (12,7)<br><br>Fromage (7)<br><br>Pâtisserie<br>(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             | ▪ Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose<br>▪ Maltodextrines à base de blé<br>▪ Sirops de glucose à base d'orge<br>▪ 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<br>▪ Tocophérols mixtes naturels<br>▪ Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja<br>▪ 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<br>▪ 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   |   |