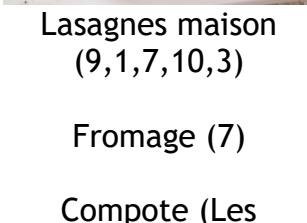


## Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

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

LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER	SAMEDI 14 FEVRIER
Crudités de saison Chipolatas (Villotte sur Aire) et lentilles bio (GAEC des Terres froides) (7) Yaourt nature bio (Abainville) (7) ( <a href="#">Aide UE à destination des écoles</a> ) Fruit de saison	Crudités de saison Poulet (Ippécourt) et riz au beurre (7) Crème dessert chocolat (7) Cocktail de fruits au sirop	<b>Tomates vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</b>  <b>Choucroute garnie (Viande Auberge du Colombier) (12)</b>  <b>Fromage (7)</b> <b>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</b>	Salade scarole (12,9,1,7,10,3,6)  <b>Lasagnes maison (9,1,7,10,3)</b>  <b>Fromage (7)</b> <b>Compote (Les Vergers de la Côte Marion)</b>	<b>Scolaire : Menu Végétarien</b> <b>Œufs durs bio vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</b> <b>Scolaire : Pâtes végétales sauce tomate et emmental</b> <b>Portage : Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et pâtes au beurre (1,7,3)</b> <b>Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et crème dessert (7)</b>	<b>Sardines à la tomate (4)</b> <b>Cuisse de pintade et champignons émincés (7)</b> <b>Fromage (7)</b> <b>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</b>

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 et produits à base de crustacés</b>	
3	<b>Œufs et produits à base d'œufs</b>	
4	<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	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 et produits à base d'arachides</b>	
6	<b>Soja et produits à base de soja</b>	<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 et produits à base de lait (y compris de lactose)</b>	<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 et produits à base de céleri</b>	
10	<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	
11	<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	
12	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)</b>	
13	<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	
14	<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	