

## 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 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	MERCREDI 15 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL	SAMEDI 18 AVRIL
<p>Macédoine mayonnaise (12,9,10,3,6)</p>  <p>Pâte carbonara (12,9,1,7,10,3)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Biscuit de Commercys (8,1,7,3,6) et cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Sot l'y laisse de dinde (12,9,1,7,10,3) et petits pois (9,7,6)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Mousse au chocolat (1,7,3) et galette St Michel (5,8,1,7,3,6)</p>	<p>Crudités de saison</p> <p>Navarin d'agneau (12) et flageolets (7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Tarte aux framboises (8,1,7,3)</p>	<p>Crudités de saison</p>  <p>Tomates farcies (12,9,1,7,10,3) et riz au beurre (7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Compote (Les vergers de la côte Marion)</p>	<p>Tomates vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et brocolis béchamel (9,1,7,10,3)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Beignet aux pommes (8,1,7,3,6)</p>	<p>Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Mini jambonneau doré et choux de Bruxelles (9,7,6)</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	<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</b> et produits à base de crustacés	
3	<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	
4	<b>Poissons</b> 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	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	
6	<b>Soja</b> 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	<b>Lait</b> 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	<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</b> et produits à base de céleri	
10	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
11	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
12	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
13	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
14	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	