

Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

INFORMATION : En raison de ruptures de stock chez certains fournisseurs, les menus pourront être adaptés en fonction des disponibilités. De plus, afin de limiter le gaspillage alimentaire, certaines modifications pourront être apportées.

LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET	SAMEDI 1 ^{er} AOÛT
Pastèque  Pâtes carbonara (12,9,1,7,10,3) Fromage (7) Poires au sirop	Fromage de tête (Auberge du Colombier) (12,10) Cuisse de poulet au four et petits pois et carottes (9,7,6) Fromage (7) Fruit de saison	Crudités de saison Bœuf bourguignon français bio (12,9,1,7,3) et riz au beurre (7) Fromage (7) Crème vanille sur lit de caramel (Earl des Forges) (7)	Crudités de saison Longe de porc et brocolis béchamel (9,1,7,10,3) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Taboulé (12,9,1,7,10,3,6) Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et julienne de légumes (9,7) Fromage blanc (Abainville) et fruits rouges (7) Fruit de saison	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6) Gigolette de lapin (12,9,1,7,10,3) et pâtes au beurre végétales, sauce tomate et emmental (1,7,3) Fromage (7) 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.

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 ▪ 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 SO ₂)	
13	Lupin et produits à base de lupin	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	