

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 17 AOÛT	MARDI 18 AOÛT	MERCREDI 19 AOÛT	JEUDI 20 AOÛT	VENDREDI 21 AOÛT	SAMEDI 22 AOÛT
Betteraves rouges vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)  Tomates farcies (12,9,1,7,10,3) et riz au beurre (7) Fromage (7) Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et pruneaux dénoyautés	Céleri rémoulade (12,9,1,7,10,3,6) Escalope de poulet crème et champignons (12,9,1,7,10,3) et petits pois et carottes (9,7,6) Fromage (7) Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et semoule au lait nappage caramel (7,3)	Tomates vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6) Palette à la diable (12,7,10) et gratin dauphinois (9,1,7,10,3) Fromage (7) Cocktail de fruits au sirop	Carottes râpées (12,9,1,7,10,3,6) Cuisse de poulet au four et haricots verts (9,7,6) Fromage (7) Tarte aux framboises (8,1,7,3)	Pâté de campagne (Villotte sur Aire) (12,7,10,3) Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et brocolis béchamel (9,1,7,10,3) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6) Bœuf bourguignon français bio (12,9,1,7,3) et purée (12,7) Fromage (7) Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et liégeois (7,6)

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 ▪ 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	