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 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	MERCREDI 04 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE	SAMEDI 07 NOVEMBRE
Saucisson à l'ail (1) (Ferme du Colombier) Poulet (Ippécourt) et ratatouille (9,2,1,7,10,3,4) et semoule bio (9,1,7,10,3) Fromage (7) Fruit de saison	Salade bio (12,9,1,7,10,3,6) Tartiflette (fromage l'Or bio Ferme des Terres froides) Yaourt nature bio (Abainville) (7) *(Aide UE à destination des écoles)* Pêches au sirop	Salade de harengs fumés et pommes de terre à la crème (2,7,14,4) Cuisse de canard confite et choucroute au riesling (12) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Scolaire : Menu végétarien Scolaire : Salade composée Portage : Fromage de tête (Ferme du colombier) (12,10) Pâtes à la bolognaise (scolaire : avec égréné végétal bio) (9,1,7,10,3) Yaourt aux fruits rouges bio (Abainville) (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Crudités de saison Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et purée de potirons (potirons bio M. BRISSÉ Ville devant Belrain) (12,7) Brie bio (fromagerie HUTIN) (7) *(Aide UE à destination des écoles)* Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et compote (Les Vergers de la Côte Marion)	Salade composée (12,9,1,7,10,3,6) Poule au pot (9,1,7,10,3) et riz au beurre (7) Fromage (7) Pâtisserie (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 ▪ 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	