




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 15 AVRIL | MARDI 16 AVRIL | MERCREDI 17 AVRIL | JEUDI 18 AVRIL | VENDREDI 19 AVRIL | SAMEDI 20 AVRIL |
|---|---|--|---|--|---|
| <p>Pâté à la mirabelle (Auberge du Colombier) (12,7,10)</p>  <p>Tomates farcies (12,9,1,7,10,3) et blé efly (1,7)</p> <p>Yaourt nature (Abainville) (7)</p> <p>Compote (Les Vergers de la Côte Marion Vigneulles)</p> | <p>Crudités de saison</p> <p>Poulet (Ippécourt) et Pommes rissolées</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de harengs fumés et pommes de terre à la crème (2,7,14,4)</p> <p>Blanquette de veau (GAEC de Courtot) (12,9,1,7,10,3) et riz au beurre (7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</p> | <p>Salade batavia (12,9,1,7,10,3,6)</p>  <p>Lasagnes maison (9,1,7,10,3)</p> <p>Petit suisse nature sucré (7)</p> <p>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</p> | <p>Œufs mimosa bio (12,10,3,6)</p>  <p>Paella (9,2,8,1,7,14,10,3,6)</p> <p>Fromage blanc bio (Abainville) (7) (aide UE à destination des écoles)</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Sardines à l'huile (4)</p> <p>Chou farci (1,7,3,6) et purée (12,7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et compote de pêche avec morceaux</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 | Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 | |