

## 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 MAI   | MARDI 14 MAI  | MERCREDI 15 MAI  | JEUDI 16 MAI   | VENDREDI 17 MAI   | SAMEDI 18 MAI   |
|--|---|--|--|---|---|
| <b>Scolaire : Menu Végétarien</b><br>Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)<br>Tartiflette (9,1,7,10,3)<br>Petit suisse nature sucré (7)<br>Compote Les Vergers de la Côte Marion | Betteraves rouges vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)<br>Longe de porc fumée et flageolets (7)<br>Crème dessert chocolat (7)<br>Fruit de saison | Fromage de tête (Auberge du Colombier) (12,10)<br>Pot au feu (9)<br>Fromage (7)<br>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6) | Carottes râpées (12,9,1,7,10,3,6)<br>Saucisse fraîche (Auberge du Colombier) (12,10,3) et purée (12,7)<br>Entremet pistache (8,1,7,3)<br>Fruit de saison | Taboulé (12,9,1,7,10,3,6)<br>Poisson pané (1,7,14,3,4,6) et brocolis béchamel (9,1,7,10,3)<br>Yaourt nature (Abainville) (7) (aide UE à destination des écoles )<br>Fruit de saison | Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)<br>Tripes à la tomate et pommes de terre vapeur<br>Fromage (7)<br>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  | <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   |   |