


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 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 ^{er} OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE	SAMEDI 5 OCTOBRE
<p>Crudités de saison</p> <p>Chipolatas (Villotte sur Aire) et purée (12,7)</p> <p>Fromage blanc bio (Abainville) (7) <i>(Aide UE à destination des écoles)</i></p> <p>Compote (les Vergers de la Côte Marion)</p>	<p>Crudité de saison</p> <p>Poulet (Ippécourt) et ratatouille (9,2,1,7,10,3,4) et semoule bio (9,1,7,10,3)</p> <p>Yaourt nature bio (Abainville) (7) <i>(Aide UE à destination des écoles)</i></p> <p>Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et ile flottante (7,3,6)</p>	<p style="text-align: center;">Aspics (3)</p>  <p style="text-align: center;">Endives au jambon (9,1,7,10,3)</p> <p style="text-align: center;">Fromage (7)</p> <p style="text-align: center;">Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</p>	<p>Salade piémontaise (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Longe de porc (Villotte sur Aire) et haricots verts (9,7,6)</p> <p>Saint Nectaire AOP (7) <i>(Aide UE à destination des écoles)</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes au chorizo (12,9,8,1,7,10,3,6)</p> <p>Filet de poisson meunière (1,7,14,3,4) et brocolis béchamel (9,1,7,10,3)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de maquereau à la tomate (4)</p> <p>Andouillettes (Auberge du Colombier) (12,10) et purée (12,7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</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	