

## 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 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE	SAMEDI 16 NOVEMBRE
Férié	<p>Saucisson cuit à l'ail (1)</p>  <p>Hachis parmentier (12,9,1,7,10,3)</p> <p>Yaourt nature bio (7) (Aides UE à destination des écoles)</p> <p>Poire (Les Vergers d'Arifontaine)</p>	<p>Crudités de saison</p> <p>Pieds de cochons panés (1) et gratin dauphinois (9,1,7,10,3)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)</p>	<p>Chou blanc aux lardons (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Saucisse blanche (7) et purée de potirons bio (12,7)</p> <p>Entremet pistache (8,1,7,3) et biscuit de Commercy (8,1,7,3,6)</p>	<p style="color: #E91E63;"><b>Scolaire : Menu Végétarien</b></p> <p>Salade composée (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Scolaire : Tartiflette végétarienne Portage : Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et chou-fleur béchamel (9,1,7,10,3)</p> <p>Yaourt nature bio (Abainville) (7) (Aides UE à destination des écoles)</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Asperges en vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Œufs durs bio vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Navarin d'agneau (12) et navets bio (7)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Biscuit de Commercy (8,1,7,3,6) et riz au lait (Abainville) (7,3)</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	<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	