



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 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE	SAMEDI 23 NOVEMBRE
<p>Céleri rémoulade (12,9,1,7,10,3,6)</p>  <p>Chili con carne (9,1,7,10,3)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Crème vanille sur lit de caramel (EARL des Forges) (7)</p> <p>Compote (Les Vergers de la côte Marion)</p>	<p>Chou rouge vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</p> <p>Poulet (Ippécourt) Scolaire : frites ou pommes rissolées Portage : Haricots verts (9,7,6)</p> <p>Fromage blanc bio (7)(Abainville) (<i>Aides UE à destination des écoles</i>)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6)</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 bio (12,9,1,7,10,3,6)</p>  <p>Pâtes à la bolognaise (9,1,7,10,3)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Mousse au chocolat (1,7,3)</p>	<p>Œufs au thon (12,10,3,4,6)</p> <p>Filet de colin sauce crème (12,9,2,1,7,14,3,4) et choucroute au riesling (12) et pommes de terre vapeur bio</p> <p>Crème dessert chocolat (7)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poireaux vinaigrette (12,10)</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	