



2020

CENTRE PUBLIC D'ACTION SOCIALE DE ITTRE
MENU DE LA SEMAINE DU:

RAPPEL

MERCİ DE RENDRE
QUOTIDIENNEMENT
LA VAISSELLE DE LA
VEILLE APRES
L'AVOIR NETTOYEE

		MENU A	MENU B	DAVERVELDT			
lundi 27 avril mardi 28 avril mercredi 29 avril jeudi 30 avril vendredi 01 mai samedi 02 mai	lundi 27 avril	VEGGIE - Minestrone Couscous végétarien Flan caramel	Minestrone Tranche de porc Dijonnaise Brocolis Pommes de terre vapeur Flan caramel	lundi 27 avr 20	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	mardi 28 avril	Plat froid - Tomates/mozzarella Roulade à la salade d'œufs Crudités Salade de pommes de terre vinaigrette Fruit	Plat froid - Tomates/mozzarella Américain préparé Crudités Salade de pommes de terre vinaigrette Fruit	mardi 28 avr 20	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	mercredi 29 avril	Potage Lyonnais Poisson en papillote Pommes de terre persillées Pâtisserie	Potage Lyonnais Tranche de porc Dijonnaise Brocolis Pommes de terre vapeur Pâtisserie	mercredi 29 avr 20	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	jeudi 30 avril	Potage de courgettes Steak haché Potée carottes Biscuit	Plat froid - potage courgettes Américain préparé Crudités Salade de pommes de terre vinaigrette Biscuit	jeudi 30 avr 20	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	vendredi 01 mai	Potage du jour Cordon bleu de volaille Tagliatelles Dessert du jour	1er MAI FETE DU TRAVAIL	vendredi 01 mai 20	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	samedi 02 mai	Potage du jour Boudins Compote Purée Dessert du jour		samedi 02 mai 20	MENU C		

Imprimé
14-04-20 11:20

Semaine N° 18

23

DAVERVELDT

INFO ALLERGENES : SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT ALLERGIES OU INTOLÉRANCES		
1	Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme epeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des: 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 alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole	LUNDI 27 Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10 1-3-6-7-9-10-12
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI 28 Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10-12 1-3-6-7-9-10-12
3	Œufs et produits à base d'œufs	
4	Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin	MERCREDI 29 Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12 1-3-6-7-8-9-10-11-12
5	Arachides et produits à base d'arachides	
6	Soja et produits à base de soja, à l'exception de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ; des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.	JEUDI 30 Menu A Menu B 1-3-6-7-8-9-10-11 1-3-6-7-8-9-10-11-12
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; du lactitol	
8	Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole	VENDREDI 01 mai Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12
9	Céleri et produits à base de céleri	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	SAMEDI 02 mai Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
12	Anhydride sulfureux et sulfites (E220) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	E = Entrée, P = Plat, D = Dessert
13	Lupin et produits à base de lupin	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	

LES MENUS NE SONT PAS ADAPTABLES ET SE VENDENT D'OFFICE EN ENTIER (CAD E + P + D) AU PRIX UNITAIRE FIXE, MEME SI UNE PARTIE DU MENU N'EST PAS CONSOMMEE POUR CAUSE DE PRESENCE D'ALLERGENE(S).