

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



2019

au samedi 22 juin

au

lundi 17 juin

		MENU A	MENU B				
<p>lundi 17 juin</p>	<p>MENU VEGETARIEN Brunoise de légumes Spirelli aux légumes chinois Morceaux d'omelette Fruit</p>	<p>Brunoise de légumes Steack haché Epinard en branche beurre a l'ail Pomme de terre nature Fruit</p>	<p>lundi 17 juin 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)</p>	
<p>mardi 18 juin</p>	<p>Crème de courgettes et tomates Lanières de porc Sauce barbecue maison Pomme de terre grenailles fines herbes Fromage aux fruits</p>	<p>Crème de courgettes et tomates Côte de porc 1/2 tomate au four pomme de terre vapeur Fromage aux fruits</p>	<p>mardi 18 juin 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)</p>	
<p>mercredi 19 juin</p>	<p>Melon au jambon sec Tranche de veau panée Gratin d'aubergines Pomme de terre grenailles romarin/ail Pâtiserie</p>	<p>Melon au jambon sec Steack haché Epinard en branche beurre a l'ail Pomme de terre nature Pâtiserie</p>	<p>mercredi 19 juin 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)</p>	
<p>jeudi 20 juin</p>	<p>Potage lyonnais Paëlla au poulet et chorizo Léo</p>	<p>Potage lyonnais Côte de porc 1/2 tomate au four pomme de terre vapeur Léo</p>	<p>jeudi 20 juin 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)</p>	
<p>RAPPEL MERCI DE RENDRE QUOTIDIENNEMENT LA VAISSELLE DE LA VEILLE APRES L'AVOIR NETTOYEE</p>	<p>vendredi 21 juin</p> <p>Potage crecy Pizza Glace</p>	<p>Potage crecy Steack haché Epinard en branche beurre a l'ail Pomme de terre nature Glace</p>	<p>vendredi 21 juin 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)</p>	
	<p>samedi 22 juin</p>	<p>Potage du jour Carbonnade à la Leffe Compote Pomme de terre Dessert du jour</p>		<p>samedi 22 juin 19</p>	<p>MENU C</p>		

06/06/2019 09:46

Semaine N° 25

34

0

INFO ALLERGENES : SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT ALLERGIES OU INTOLÉRANCES		
1	Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre 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 Menu A Menu B 1,3,6,7,8,9,10,1 1,12 1,3,6,7,9,10
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI Menu A Menu B 1-3-4-6-7-9-10 1-3-6-7-9-10
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 Menu A Menu B 1,3,6,7,8,9,10,1 1,3,6,7,8,9,10,1 1,12 1
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 Menu A Menu B 1,3,6,7,8,9,10 1,3,6,7,8,9,10
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 Menu A Menu B 1,2,3,4,6,7,9,10, 14 1,3,6,7,9,10
9	Céleri et produits à base de céleri	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	SAMEDI Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11
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).