

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



2019

au samedi 06 juillet

lundi 01 juillet

RAPPEL

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

		MENU A	MENU B								
lundi	01	Crème de tomates Filet pur de porc au thym et miel 1/2 tomate au four	Crème de tomates Burger emmenthal Petits pois/carottes mayonnaise	lundi 01 juil 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)				
juillet		Croquettes Yaourt aux fruits	Pommes de terre nature Yaourt aux fruits								
mardi	02	Potage Lyonnais Boulettes sauce tomate maison Purée	Potage Lyonnais Tranche de jambon cuit béarnaise Haricots princesse au beurre					mardi 02 juil 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
juillet		Biscuit	Pommes de terre nature Biscuit								
mercredi	03	Potage poivron mascarpone Tranche de gigot d'ageau Fagotin de princesses Patates douce au four	Potage poivron mascarpone Burger emmenthal Petits pois/carottes mayonnaise	mercredi 03 juil 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)				
juillet		Pâtisserie	Pommes de terre nature Pâtisserie								
jeudi	04	Potage irrésistible coco/banane Cuisse de poulet olives/citron Pommes de terre vapeur	Potage irrésistible coco/banane Tranche de jambon cuit béarnaise Haricots princesse au beurre	jeudi 04 juil 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)				
juillet		Fruit frais	Pommes de terre nature Fruit frais								
vendredi	05	Tomate crevettes Darne de thon Mixte de légumes chinois	Tomate crevettes Burger emmenthal Petits pois/carottes mayonnaise	vendredi 05 juil 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)				
juillet		Riz Liégeois café	Pommes de terre nature Liégeois café								
samedi	06	Potage du jour Boudin Compote Purée Dessert du jour		samedi 06 juil 19	MENU C						
juillet											

06/06/2019 09:48

Semaine N° 27

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 01/07 Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10 1-3-6-7-9-10
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI 02/07 Menu A Menu B 1-3-6-7-8-9-10-11-12 1-3-6-7-8-9-10-11
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 03/07 Menu A Menu B 1-3-6-7-8-9-10-11 1-3-6-7-8-9-10-11
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 04/07 Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10-12 1-3-6-7-8-9-10-11
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 05/07 Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-9-10-11-12 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11
9	Céleri et produits à base de céleri	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	SAMEDI 06/07 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	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). E = Entrée, P = Plat, D = Dessert
13	Lupin et produits à base de lupin	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	