

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



2019

du lundi 16 septembre au samedi 21 septembre

		MENU A	MENU B				
RAPPEL	lundi 16 septembre	Menu Végétarien Julienne de légumes Couscous végétarien Yaourt aux fruits	Julienne de légumes Chipolata Haricots sauce tomate Pommes de terre Yaourt aux fruits	lundi 16 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	mardi 17 septembre	Potage Andalou Rôti de dinde Sauce champignons Pommes de terre vapeur Fruit	Potage Andalou Sauté de porc sauce moutarde Princesses au beurre Pommes de terre vapeur Fruit	mardi 17 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	mercredi 18 septembre	Potage santé Lapin à la bière et aux pruneaux Purée Pâtisserie	Potage santé Chipolata Haricots sauce tomate Pommes de terre Pâtisserie	mercredi 18 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	jeudi 19 septembre	Crème de volaille Saucisse de campagne Potée aux poireaux Danette duo	Crème de volaille Sauté de porc sauce moutarde Princesses au beurre Pommes de terre vapeur Danette duo	jeudi 19 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
	vendredi 20 septembre	Potage courgettes Spirelli à la crème de saumon et épinards Biscuit	Potage courgettes Chipolata Haricots sauce tomate Pommes de terre Biscuit	vendredi 20 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
samedi 21 septembre	Potage du jour Roulades de chicons Purée Dessert du jour		samedi 21 sept 19	MENU C			
MERCRI DE RENDRE QUOTIDIENNEMENT LA VAISSELLE DE LA VEILLE APRES L' AVOIR NETTOYEE							

04/09/2019 09:13

Semaine N° 38

35

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 1-3-6-7-9 1-3-6-7-9-10
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10 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 1-3-6-7-8-9-10-11-12 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 Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10 1-3-6-7-9-10
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 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11 1-3-6-7-8-9-10-11
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).