

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



2019

du lundi 23 septembre au samedi 28 septembre

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

		MENU A	MENU B								
septembre	lundi 23	Minestrone Chili con carne doux Ebly	Minestrone Cuisse de poulet provençal Pommes de terre nature	lundi 23 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)				
		Crème chocolat	Crème chocolat								
	mardi 24	<u>Menu Veggie</u> Potage Lyonnais Frittata (œuf, oignons, courgettes, persil, mais, fêta, pommes de terre) Biscuit	Potage Lyonnais Côte hachée ardennaise Pois et carottes mayonnaise Pommes de terre persillées Biscuit					mardi 24 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)
		Crème de chicons Escalope de porc Milanaise Aubergines à l'ail Pommes de terre romarin Pâtisserie	Crème de chicons Cuisse de poulet provençal Pommes de terre nature Pâtisserie								
mercredi 25	Potage poireaux Lanières de poulet aux petits légumes Riz	Potage poireaux Côte hachée ardennaise Pois et carottes mayonnaise Pommes de terre persillées Fruit	mercredi 25 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)					
	Potage du jour Carbonnades à la Leffe Compote Pommes de terre Dessert du jour	<b>FETE DE LA COMMUNAUTE FANCAISE</b> <b>Les menus du 27 et 28/09 seront livrés le jeudi 26/09/2019</b>									
jeudi 26	Potage du jour Saucisse de campagne Stoemp de carottes						jeudi 26 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)	
	Potage du jour Dessert du jour										
septembre			vendredi 27 sept 19	MENU A	MENU B	coupé moulu sans sauce diabétique (avec attest. Medic.)					
septembre							samedi 28 sept 19	MENU C			

04/09/2019 09:14

## Semaine N° 39

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