

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



2019

du lundi 30 septembre au samedi 05 octobre

RAPPEL

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

		MENU A	MENU B					
<p>lundi 30 septembre</p>		<p>Crème de tomates Lasagne Fruit</p>	<p>Crème de tomates Saucisse au fromage Carottes au beurre Pommes de terre Fruit</p>	<p>lundi 30 sept 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé</p>	
							<p>moulu</p>	
							<p>sans sauce</p>	
							<p>diabétique</p>	
							<p>(avec attest. Medic.)</p>	
<p>mardi 01 octobre</p>		<p>Potage champignons Filet de dinde Sauce champignons/boursin Pommes de terre vapeur Biscuit</p>	<p>Potage champignons Lard Potée Lyonnaise Biscuit</p>	<p>mardi 01 oct 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé</p>	
							<p>moulu</p>	
							<p>sans sauce</p>	
							<p>diabétique</p>	
							<p>(avec attest. Medic.)</p>	
<p>mercredi 02 octobre</p>		<p>Potage volaille Tranche de gigot d'agneau marinée à l'ail et fines herbes / 1/2 tomate au four Pommes de terre ciboulette Pâtisserie</p>	<p>Potage volaille Saucisse au fromage Carottes au beurre Pommes de terre Pâtisserie</p>	<p>mercredi 02 oct 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé</p>	
							<p>moulu</p>	
							<p>sans sauce</p>	
							<p>diabétique</p>	
							<p>(avec attest. Medic.)</p>	
<p>jeudi 03 octobre</p>		<p>Potage crécy Steak haché Potée aux carottes Petit filou tub's</p>	<p>Potage crécy Lard Potée Lyonnaise Petit filou tub's</p>	<p>jeudi 03 oct 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé</p>	
							<p>moulu</p>	
							<p>sans sauce</p>	
							<p>diabétique</p>	
							<p>(avec attest. Medic.)</p>	
<p>vendredi 04 octobre</p>		<p>Potage Dubarry Poisson du jour gratiné aux courgettes et poivrons sauce tomate crème Pommes de terre ciboulette Liégeois vanille</p>	<p>Potage Dubarry Saucisse au fromage Carottes au beurre Pommes de terre Liégeois vanille</p>	<p>vendredi 04 oct 19</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé</p>	
							<p>moulu</p>	
<p>samedi 05 octobre</p>		<p>Potage du jour Boudin Compote Purée Dessert du jour</p>		<p>samedi 05 oct 19</p>	<p>MENU C</p>			

04/09/2019 09:16

Semaine N° 40

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 30/09 Menu A Menu B 1-3-7 1-3-6-7-9-10
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI 01/10 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 02/10 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 03/10 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 04/10 Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-9-10-12 1-3-6-7-9-10
9	Céleri et produits à base de céleri	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	SAMEDI 05/10 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).