

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



2019

du lundi 07 octobre au samedi 12 octobre

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

|                           |  | MENU A   | MENU B   |                       |        |        |                       |
|---------------------------|--|--|--|-----------------------|--------|--------|-----------------------|
| lundi<br>07<br>octobre    |  | Menu végétarien<br>Minestrone<br>Coquillettes aux lentilles et mixte de légumes<br>Biscuit                               | Minestrone<br>Filet de poulet Provençal<br>Pommes de terre persillées<br>Biscuit   | lundi<br>07 oct 19    | MENU A | MENU B | coupé                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | moulu                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | sans sauce            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | diabétique            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | (avec attest. Medic.) |
| mardi<br>08<br>octobre    |  | Douceur des îles<br>Potage carottes, coco, gingembre<br>Poulet Colombo (oignons, ail, carottes)<br>Riz<br>Fruit          | Douceur des îles<br>Potage carottes, coco, gingembre<br>Cordon bleu de porc<br>Salade de tomates mayo/ P de terre<br>Fruit | mardi<br>08 oct 19    | MENU A | MENU B | coupé                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | moulu                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | sans sauce            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | diabétique            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | (avec attest. Medic.) |
| mercredi<br>09<br>octobre |  | Potage Lyonnais<br>Carbonnades à la Chimay et pain d'épices<br>1/2 pomme au four<br>Pommes de terre vapeur<br>Pâtisserie | Potage Lyonnais<br>Filet de poulet Provençal<br>Pommes de terre persillées<br>Pâtisserie                                   | mercredi<br>09 oct 19 | MENU A | MENU B | coupé                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | moulu                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | sans sauce            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | diabétique            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | (avec attest. Medic.) |
| jeudi<br>10<br>octobre    |  | Potage courgettes<br>Rôti de porc au miel et thym<br>Compote de pommes froide<br>Pommes de terre nature<br>Crème caramel | Potage courgettes<br>Cordon bleu de porc<br>Salade de tomates mayo<br>Pommes de terre rissolées<br>Crème caramel           | jeudi<br>10 oct 19    | MENU A | MENU B | coupé                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | moulu                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | sans sauce            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | diabétique            |
|                           |  |  |  |                       |        |        | (avec attest. Medic.) |
| vendredi<br>11<br>octobre |  | Potage brocolis<br>Steak de thon aux agrumes<br>Potée de céleri-rave<br>Biscuit  | Potage brocolis<br>Filet de poulet Provençal<br>Pommes de terre persillées<br>Biscuit                                      | vendredi<br>11 oct 19 | MENU A | MENU B | coupé                 |
|                           |  |  |  |                       |        |        | moulu                 |
| samedi<br>12<br>octobre   |  | Potage du jour<br>Boulettes Liégeoises<br>Pois et carottes<br>Purée<br>Dessert du jour                                   |  | samedi<br>12 oct 19   | MENU C |        |                       |
|                           |  |  |  |                       |        |        |                       |

04/09/2019 09:16

## Semaine N° 41

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:<br><br>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<br><br>Menu A      Menu B<br><br>1-3-6-7-8-9-10-11      1-3-6-7-8-9-10-11           |
| 2   | Crustacés et produits à base de crustacés   | MARDI<br><br>Menu A      Menu B<br><br>1-3-6-7-9-10-12      1-3-6-7-8-9-10-11-12          |
| 3   | Œufs et produits à base d'œufs  |   |
| 4   | Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de<br><br>la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; la gélatine de poisson ou de l'ichtocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin   | MERCREDI<br><br>Menu A      Menu B<br><br>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<br><br>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<br><br>Menu A      Menu B<br><br>1-3-6-7-9-10      1-3-6-7-8-9-10-11-12             |
| 7   | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception<br><br>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,<br><br>à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole  | VENDREDI<br><br>Menu A      Menu B<br><br>1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12      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<br><br>Menu A      Menu B<br><br>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).