

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



2019

du lundi 14 octobre au samedi 19 octobre

		MENU A	MENU B				
<p>RAPPEL</p> <p>MERCI DE RENDRE QUOTIDIENNEMENT LA VAISSELLE DE LA VEILLE APRES L'AVOIR NETTOYEE</p>	<p>lundi</p> <p>14</p> <p>octobre</p>	<p>Brunoise de légumes</p> <p>Brochette de porc au fromage</p> <p>Pois et carottes</p> <p>Nuggets de pommes de terre</p> <p>Yaourt</p>	<p>Brunoise de légumes</p> <p>Mixte de boudins</p> <p>Compote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt</p>	<p>lundi 14 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>mardi</p> <p>15</p> <p>octobre</p>	<p>Potage champignons</p> <p>Penne potiron</p> <p>Lanières de bœuf crème</p>	<p>Potage champignons</p> <p>Boulettes sauce tomate</p> <p>Purée</p>	<p>mardi 15 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</p> <p>16</p> <p>octobre</p>	<p>Potage Andalou</p> <p>Mignonnette de porc</p> <p>Choux-fleurs gratinés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Potage Andalou</p> <p>Mixte de boudins</p> <p>Compote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>mercredi 16 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</p> <p>17</p> <p>octobre</p>	<p>Potage aux pois et jambon</p> <p>Poulet crousti</p> <p>Riz aux légumes mixtes</p>	<p>Potage aux pois et jambon</p> <p>Boulettes sauce tomate</p> <p>Purée</p>	<p>jeudi 17 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</p> <p>18</p> <p>octobre</p>	<p>Soupe aux choux</p> <p>Saumon en croûte de parmesan/amandes</p> <p>Purée d'épinards</p>	<p>Soupe aux choux</p> <p>Mixte de boudins</p> <p>Compote</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>vendredi 18 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>samedi</p> <p>19</p> <p>octobre</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Carbonnades à la Leffe</p> <p>Compote</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Dessert du jour</p>		<p>samedi 19 oct 19</p>	<p>MENU C</p>		

04/09/2019 09:17

Semaine N° 42

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 14 Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10-12 1-3-6-7-9-10
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI 15 Menu A Menu B 1-3-6-7-8-9-10-11 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 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 16 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 17 Menu A Menu B 1-3-6-7-8-9-10 1-3-6-7-9-10-12
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 18 Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11 1-3-6-7-9-10
9	Céleri et produits à base de céleri	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	SAMEDI 19 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).