



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

2021

au samedi 09 janvier

lundi 04 janvier

		MENU A	MENU B				
<p><b>lundi</b> 04 janvier</p>	<p><b>Brunoise</b> Lanières de volaille sauce curry Ananas, carottes Riz Biscuit</p>	<p><b>Brunoise</b> Duo de boudins Compote Rösti Biscuit</p>	<p>lundi 04 janv 21</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><b>mardi</b> 05 janvier</p>	<p><b>Potage tomate</b> Cordon bleu Epinards à la crème Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits</p>	<p><b>Potage tomate</b> Filet de dinde sauce roquefort tomatée Champignons à l'ail Pommes de terre nature Yaourt aux fruits</p>	<p>mardi 05 janv 21</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><b>mercredi</b> 06 janvier</p>	<p><b>Crème de chicons</b> Onglets à l'échalote Haricots verts Pommes de terre nature Galette des rois</p>	<p><b>Crème de chicons</b> Duo de boudins Compote Rösti Galette des rois</p>	<p>mercredi 06 janv 21</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><b>jeudi</b> 07 janvier</p>	<p><b>Potage brocoli</b>  Penne bolognaise  Fruit</p>	<p><b>Potage brocoli</b> Filet de dinde sauce roquefort tomatée Champignons à l'ail Pommes de terre nature Fruit</p>	<p>jeudi 07 janv 21</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><b>RAPPEL</b></p> <p>MERCI DE RENDRE QUOTIDIENNEMENT LA VAISSELLE DE LA VEILLE APRES L' AVOIR NETTOYEE</p>	<p><b>vendredi</b> 08 janvier</p> <p><b>Soupe à l'oignon (coutons et fromage râpé)</b> Parmentier de poisson aux petits légumes Crème chocolat</p>	<p><b>Soupe à l'oignon (coutons et fromage)</b> Duo de boudins Compote Rösti Crème chocolat</p>	<p>vendredi 08 janv 21</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé</p>	
						<p>moulu</p>	
						<p>sans sauce</p>	
<p><b>samedi</b> 09 janvier</p>	<p><b>Potage du jour</b>  Linguine carbonnara  Dessert du jour</p>		<p>samedi 09 janv 21</p>	<p>MENU C</p>			

Imprimé

17/12/2020 09:05

## Semaine N° 2

1

JOIRIS

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  1,3,6,7,8,9,10,11      1,3,6,7,8,9,10,11
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI  Menu A      Menu B  1,3,6,7,9,10      1,3,6,7,9,10,12
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  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      1,3,6,7,9,10,12
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  Menu A      Menu B  1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12      1,3,2,6,7,8,9,10
9	Céleri et produits à base de céleri	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	SAMEDI  Menu A      Menu B  1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14
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).