



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

2021

au samedi 16 janvier

lundi 11 janvier

		MENU A	MENU B					
<p>lundi 11 janvier</p>		<p>Potage Andalou</p> <p>Ebly, lardons, poireau</p> <p>Flan nappé de caramel</p>	<p>Potage Andalou</p> <p>Oiseaux sans tête</p> <p>Choux-rouge</p> <p>Pomme de terre nature</p> <p>Flan nappé de caramel</p>	<p>lundi 11 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>mardi 12 janvier</p>		<p>Soupe paysanne</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Choux-rouge</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Soupe paysanne</p> <p>Epigramme d'agneau</p> <p>Chicons braisés</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fruit</p>	<p>mardi 12 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>mercredi 13 janvier</p>		<p>Crème de carottes au curry</p> <p>Ossobucco</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Tarte frangipane/poire maison</p>	<p>Crème de carottes au curry</p> <p>Oiseaux sans tête</p> <p>Choux-rouge</p> <p>Pomme de terre nature</p> <p>Tarte frangipane/poire maison</p>	<p>mercredi 13 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>jeudi 14 janvier</p>		<p>Potage Dubarry (choux-fleurs)</p> <p>Saucisse au fromage</p> <p>Stoemp carottes/panais</p> <p>Biscuit</p>	<p>Potage Dubarry (choux-fleurs)</p> <p>Epigramme d'agneau</p> <p>Chicons braisés</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Biscuit</p>	<p>jeudi 14 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>RAPPEL</p> <p>MERCI DE RENDRE QUOTIDIENNEMENT LA VAISSELLE DE LA VEILLE APRES L' AVOIR NETTOYEE</p>	<p>vendredi 15 janvier</p>	<p>Potage poireau</p> <p>Spirelli au saumon</p> <p>Broccoli sauce crème à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Potage poireau</p> <p>Oiseaux sans tête</p> <p>Choux-rouge</p> <p>Pomme de terre nature</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>vendredi 15 janv 21</p>	<p>MENU A</p>	<p>MENU B</p>	<p>coupé</p>	
							<p>moulu</p>	
							<p>sans sauce</p>	
	<p>samedi 16 janvier</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Poulet tika massaca, riz</p> <p>Dessert du jour</p>		<p>samedi 16 janv 21</p>	<p>MENU C</p>			

Imprimé

17/12/2020 09:05

Semaine N° 3

47

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