



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

2021

au samedi 30 janvier

lundi 25 janvier

		MENU A	MENU B					
<p>lundi 25 janvier</p>		<p>Soupe aux choux</p> <p>Saucisse</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage aux fruits</p>	<p>Soupe aux choux</p> <p>Cuisse de poulet sauce estragon</p> <p>Mixte de salade vinaigrette</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage aux fruits</p>	<p>lundi 25 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 26 janvier</p>		<p>Potage cerfeuil</p> <p>Pain de viande sauce provençale</p> <p>Pommes de terre campagnarde</p>	<p>Potage cerfeuil</p> <p>Côte de porc sauce Blackwell</p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>mardi 26 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 27 janvier</p>		<p>Crème de salsifis</p> <p>Quiche maison (œuf, lardons, poireaux, oignons, ail, fromage râpé)</p>	<p>Crème de salsifis</p> <p>Cuisse de poulet sauce estragon</p> <p>Mixte de salade vinaigrette</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>mercredi 27 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 28 janvier</p>		<p>Potage potiron</p> <p>Vol au vent champignons</p> <p>Riz</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Côte de porc sauce Blackwell</p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>jeudi 28 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>vendredi 29 janvier</p>		<p>Julienne de légumes</p> <p>Poisson au four, tomate, mozzarella, basilic)</p> <p>Pommes de terre nature</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Cuisse de poulet sauce estragon</p> <p>Mixte de salade vinaigrette</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>vendredi 29 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>samedi 30 janvier</p>		<p>Potage du jour</p>		<p>samedi 30 janv 21</p>	<p>MENU C</p>			
		<p>Boulettes sauce tomate</p> <p>Purée</p>						
		<p>Dessert du jour</p>						

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

Imprimé

17/12/2020 09:06

Semaine N° 5

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 25 Menu A Menu B 1-3-6-7-9-10 1-3-6-7-8-9-10-11-12
2	Crustacés et produits à base de crustacés	MARDI 26
3	Œufs et produits à base d'œufs	Menu A Menu B
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	1-3-6-7-9-10 1-3-6-7-9-10-12
5	Arachides et produits à base d'arachides	MERCREDI 27
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.	Menu A Menu B 1-3-6-7-8-9-10-11-12 1-3-6-7-8-9-10-11-12
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	JEUDI 28 Menu A Menu B 1-3-6-7-8-9-10-11 1-3-6-7-9-10-12
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 29 Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12 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	
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	SAMEDI 30
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	Menu A Menu B 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11
13	Lupin et produits à base de lupin	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	E = Entrée, P = Plat, D = Dessert

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).