




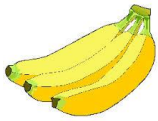





## MENU DU MOIS DE JANVIER 2019

**MERCI DE BIEN REMPLIR LES DEUX CASES PERMETTANT D'IDENTIFIER VOTRE ENFANT ET ENCODE CORRECTEMENT VOTRE COMMANDE**

<p>ECOLE LIBRE DE <b>ITTRE - VIRGINAL</b> CLASSE :</p> <p>..... PRIMAIRE ..... MATERNELLE</p>	<p><b>NOM / PRENOM</b> ..... .....</p> <p><b>Nombre de repas :</b></p>				
	<b>LUNDI 31 DECEMBRE</b>	<b>LUNDI 07 JANVIER</b>	<b>LUNDI 14 JANVIER</b>	<b>LUNDI 21 JANVIER</b>	<b>LUNDI 28 JANVIER</b>
	<b>VACANCES</b>	<p>Potage tomate Sandwich jambon, fromage, mayo, salade, tomate</p> <p>Galettes des Rois 1-3-6-7-8-9-10-11</p>	<p>Potage Lyonnais Bagel au thon mayo, oignons rouges, œufs Pois et carottes Fruit</p> <p>1-3-4-6-7-9-10-11</p>	<p>Potage poireaux Sandwich américain, gouda Courgette et céleri-rave râpés Sauce yaourt Yaourt nature sucré</p> <p>1-3-6-7-9-10-11</p>	<p>Brunoise de légumes Sandwich jambon Italien, copeaux de parmesan, crème balsamique Carottes râpées et orange Fruit 1-3-6-7-9-10-11-12</p>
	<b>MARDI 01 JANVIER</b>	<b>MARDI 08 JANVIER</b>	<b>MARDI 15 JANVIER</b>	<b>MARDI 22 JANVIER</b>	<b>MARDI 29 JANVIER</b>
	<b>DE</b>	<p>Potage céleri-rave Piccolo salade de viande Carottes, concombre sauce ciboulette Fruit</p> <p>1-3-6-7-9-10-11</p>	<p>minestrone Panini tomate, mozzarella, huile d'olive, salade de blé</p> <p>Crème caramel 1-3-6-7-9-10-11</p>	<p>Soupe paysanne Pain bagnat saucisson de jambon, beurre Mix de salade vinaigrette Fruit</p> <p>1-3-6-7-8-9-10-11</p>	<p>Crème de carottes au curry Baguette brie et miel Concombre au yaourt</p> <p>Liégeois chocolat 1-3-5-6-7-8-9</p>
	<b>JEUDI 03 JANVIER</b>	<b>JEUDI 10 JANVIER</b>	<b>JEUDI 17 JANVIER</b>	<b>JEUDI 24 JANVIER</b>	<b>JEUDI 31 JANVIER</b>
	<b>NOEL</b>	<p>Potage carottes Raviolis Dés de carottes</p> <p>Fruit 1-3-5-6-7-9-10</p>	<p>Potage cerfeuil Chipolata Potée de choux-rouges</p> <p>Biscuit 1-3-5-6-7-8-9-10-11</p>	<p>Potage Andalou Spirelli façon tartiflette</p> <p>Fruit 1-3-5-6-7-9-10</p>	<p>Potage Dubarry Riz sauté au poulet</p> <p>Yaourt à boire 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12</p>
	<b> VENDREDI 04 JANVIER</b>	<b> VENDREDI 11 JANVIER</b>	<b> VENDREDI 18 JANVIER</b>	<b> VENDREDI 25 JANVIER</b>	<b> VENDREDI</b>
		<p>Potage vert pré Penne au rôti de porc caramélisé, oignons, maïs, tomate, vinaigrette moutarde Yaourt fruit</p> <p>1-3-6-7-9-10-11</p>	<p>Potage crécy Riz à l' Hawaïenne, poulet, ananas, oignons, carottes, mayo et Hawaiï Fruit</p> <p>1-3-7-9-10</p>	<p>Crème de volaille Salade de p de terre, lardons, haricots, oignons rouges, vinaigrette Biscuit</p> <p>1-3-6-7-9-10</p>	
<b>Le conseil de la semaine</b>	<b>Lavez-vous les mains !</b>	<b>Mangez sans regarder la télévision !</b>	<b>Evitez les sucreries !</b>	<b>Buvez du lait !</b>	<b>Ne parlez pas la bouche pleine !</b>

- Les menus peuvent subir certaines modifications suivant l'arrivée et la fraîcheur des marchandises. Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à contacter notre personnel de cuisine qui vous renseignera avec plaisir – 067/64.71.67
- Chaque plat est suivi de numéros qui correspondent à des allergènes. Voir verso pour la liste détaillée de ces allergènes.

**Document à retourner au CPAS impérativement avant le**

Les substances provoquant des allergies ou intolérances sont énumérées à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et sont également reprises ci-dessous.

---

## SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES 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.
- 
2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**
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.
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.
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.
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.**
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.
13. **Lupin et produits à base de lupin.**
14. **Mollusques et produits à base de mollusques.**