




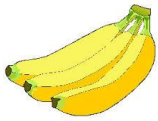




MENU DU MOIS DE FEVRIER 2019

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

ECOLE LIBRE DE ITTRE - VIRGINAL CLASSE : PRIMAIRE MATERNELLE	NOM / PRENOM Nombre de repas :				
	LUNDI	LUNDI 04 FEVRIER	LUNDI 11 FEVRIER	LUNDI 18 FEVRIER	LUNDI 25 FEVRIER
	/	Potage 8 légumes Sandwich jambon/fromage mayo. Concombre et maïs à la ciboulette Gâteau marshmallow 1-3-6-7-8-9-10-11	Potage brocolis Pain viking filet de dinde Tomates, oignons et sauce cocktail Flan 1-3-5-6-7-9-10	Potage crécy Bagel au sésame fromage de chèvre miel et noix. Carottes râpées vinaigrette Moëlleux citron 1-3-5-6-7-8-9-10-11	Brunoise de légumes Sandwich américain, cornichons Pois et carottes mayonnaise Fruit 1-3-6-7-9-10
	MARDI	MARDI 05 FEVRIER	MARDI 12 FEVRIER	MARDI 19 FEVRIER	MARDI 26 FEVRIER
	/	Potage céleri-rave Piccolo salami beurre Mix de salade Fruit 1-3-6-7-9-10-11	Minestrone Pain bagnat thon mayo. Œuf Choux rouges Frangipane 1-3-5-7-9-10	Soupe paysanne Pain empereur gris salade de jambon et poireaux Salade de blé vinaig. Balsamique Pudding 1-3-6-7-9-10	Potage 6 légumes Pistolet jambon Italien, parmesan et beurre Mix de salade Yaourt 1-3-7-9-10
	JEUDI	JEUDI 07 FEVRIER	JEUDI 14 FEVRIER	JEUDI 21 FEVRIER	JEUDI 28 FEVRIER
	/	Potage Andalou Penne jambon/fromage Cake marbré 1-3-6-7-8-9-10	Potage mixte de légumes Saucisse Potée de carottes Fruit 1-3-6-7-8-9-10-11	Potage cerfeuil Boulettes sauce tomate Pâtes Roll'N framboise 1-3-6-7-9-10-12	Potage carottes Vol au vent champignons Riz Gaufre de Liège 1-3-6-7-9-10
	 VENDREDI 01 FEVRIER	 VENDREDI 08 FEVRIER	 VENDREDI 15 FEVRIER	 VENDREDI 22 FEVRIER	 VENDREDI
	/	Julienne de légumes Ebly, pain de viande Tomates, carottes vinaigrette à l'échalote Yaourt aux fruits 1-3-7-9-10	Potage Parmentier Pâtes, poulet, maïs, concombre et mayonnaise Muffin chocolat 1-3-6-7-8-9-10	Potage santé Riz, surimi, tomates, courgettes et vinaigrette à l'ail Fruit 1-2-3-4-7-9-10	/
Le conseil de la semaine	Lavez-vous les mains !	Mangez sans regarder la télévision !	Evitez les sucreries !	Buvez du lait !	Ne parlez pas la bouche pleine !

- 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 18 janvier 2019

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.**