

MENU DU MOIS DE MARS

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 MARS

LUNDI 11 MARS

LUNDI 18 MARS

LUNDI 25 MARS



Potage aux 8 légumes

Potage carottes

Potage 5 légumes

Pain viking, jambon, gouda, iceberg et mayo

Sandwich surimi mayo, salade de maïs et concombre à la ciboulette

Sandwich pâté crème, pois et carottes, mayo

1,3,6,7,8,9,10,11

1,3,4,6,7,9,10,11

1,3,6,7,8,9,10,11

Brownies

Yaourt myrtille / sureau

Gaufre au miel fourré vanille

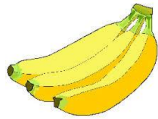
MARDI

MARDI 05 MARS

MARDI 12 MARS

MARDI 19 MARS

MARDI 26 MARS



Potage Andalou Piccolos, filet de poulet, pêches et sauce cocktail, salade de tomates

Julienne de légumes

Minstrone

1,3,7,9,10,11

1,2,3,4,6,7,9,10,11,13,14

Pain empereur gris, filet de poulet aux fines herbes, beurre, tomate et laitue

Yaourt orange/mandarine

Pick-up chocolat

Fruit 1,3,6,7,8,9,10,11

JEUDI

JEUDI 07 MARS

JEUDI 14 MARS

JEUDI 21 MARS

JEUDI 28 MARS



Potage brocolis

Potage cerfeuil

Potage chou-fleur

Saucisse de volaille, potée au céleri rave et panais

Spirelli, courgettes, lardons

Ebly poireaux, dés de jambon

1,3,6,7,9,10

1,3,6,7,9

1,6,7,9

Fruit

Prince vanille

Yaourt à boire

VENDREDI 01 MARS

VENDREDI 08 MARS

VENDREDI 15 MARS

VENDREDI 22 MARS

VENDREDI 29 MARS



Potage Céleri

Soupe à l'oignon, fromage râpé

Potage tomate / boulettes

Potage champignons

Croque-monsieur, mix de salade, vinaigrette

Pain saucisse, mix de crudités

Poninis poulet, pesto, parmesan, salade de blé, balsamique

Wraps thon mayo, haricots verts et oignons

1,3,6,7,9,10,11,13

1,3,6,7,9,10,11

Fruit 1,3,6,7,9,10,11,13

1,3,4, 6, 7, 8, 9, 10

Crème vanille

Safari abricot

Mix-max

Mix-max

Le conseil de la semaine

Lavez-vous les mains !

Mangez sans regarder la télévision !

Évitez les sucreries !

Buvez du lait !

Ne parlez pas la bouche pleine !

- Les menus peuvent subir certaines modifications suivant l'arrivage 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 21 février

BAR DU FRAIS

VACANCES DE CARNAVAL

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.**