




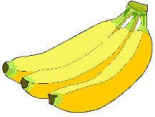




## MENU DU MOIS D'AVRIL

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

ECOLE LIBRE DE <b>ITTRE - VIRGINAL</b> CLASSE : ..... PRIMAIRE ..... MATERNELLE	NOM / PRENOM ..... ..... Nombre de repas :				
	LUNDI 01 avril	LUNDI 08 avril	LUNDI 15 avril	LUNDI 22 avril	LUNDI 29 avril
	Brunoise de légumes Sandwich salami Salade de tomates Vinaigrette Italienne Cookies 1-3-6-7-8-9-10				Sandwich jambon, fromage, mayo Mix de salade, sauce salade Liégeois vanille 1-3-6-7-9-10
	MARDI 02 avril	MARDI 09 avril	MARDI 16 avril	MARDI 23 avril	MARDI 30 avril
	Potage Céleri-rave Piccolos Américain, cornichons et petits oignons Carotte râpée au sésame Yaourt pomme/grenade 1-3-6-7-9-10-11			Pain Viking, beurre Saucisson de jambon Œuf dur Salade de concombre Gaufre de Liège au chocolat 1-3-6-7-9-10	Pain Tigré Poulet croustillant Cheddar, ketchup Pois et carottes, mayo Fruit 1-3-5-6-7-9-10-11
	JEUDI 04 avril	JEUDI 11 avril	JEUDI 18 avril	JEUDI 25 avril	JEUDI
	Potage 6 légumes Ragoût de volaille Riz Fruit 1-3-6-7-9-10			Saucisse Spirelli tomate, /oignon Dés de carottes Frangipane 1-3-6-7-9-10	
	VENDREDI 05 avril	VENDREDI 12 avril	VENDREDI 19 avril	VENDREDI 26 avril	VENDREDI
	Potage tomate Pêches au thon Salade de pomme de terre Carotte râpée vinaigrette Surprise de Pâques 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12			Paninis jambon Italien Tomates, mozzarella huile d'olive Salade de blé, balsamique Fruit 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12	
<b>Le conseil de la semaine</b>	<b>Lavez-vous les mains !</b>	<b>Mangez sans regarder la télévision !</b>	<b>Évitez les sucreries !</b>	<b>Buvez du lait !</b>	<b>Ne parlez pas la bouche pleine !</b>

VACANCES DE PAQUES

- 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 mars**

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.**