




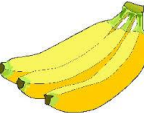




**MENU DU MOIS DE JUIN**

**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 : ..... PRIMAIRE ..... MATERNELLE</p>	<p><b>NOM / PRENOM</b> ..... ..... <b>Nombre de repas :</b></p>				
<p><b>LUNDI 03 JUIN</b></p>		<p><b>LUNDI 10 JUIN</b></p>		<p><b>LUNDI 17 JUIN</b></p>	
	<p>Sandwich jambon, fromage, beurre, petits pois, carottes, mayo 1,3,5,6,7,8,9,10,11 Chocolat Lion <input type="checkbox"/></p>	<p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>		<p>Sandwichs, américain, cornichons, salade de tomates Fruit <input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>MARDI 04 JUIN</b></p>		<p><b>MARDI 11 JUIN</b></p>		<p><b>MARDI 18 JUIN</b></p>	
	<p>Piccolos poulet brazil, ananas, concombre et maïs ciboulette Fruit <input type="checkbox"/></p>	<p>Pistolets, salamis, beurre, carottes râpées, sauce salade 1,3,6,7,9,10 Kinder céréales <input type="checkbox"/></p>	<p>Piccolos, boulettes, ketchup, concombres et maïs, sauce ciboulette 1,3,6,7,9,10,11 Fromage aux fruits <input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>JEUDI 06 JUIN</b></p>		<p><b>JEUDI 13 JUIN</b></p>		<p><b>JEUDI 20 JUIN</b></p>	
	<p><u><b>MENU VEGGIE</b></u> 1,3,6,7,9,10 Spirelli aux légumes, sauce tomate à l'ail Glace à l'eau framboise <input type="checkbox"/></p>	<p>Lasagne 1,3,7,9 Fruit <input type="checkbox"/></p>	<p>Paëlla au poulet / chorizo 1,3,6,7,8,9,10 Leo <input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>VENDREDI 07 JUIN</b></p>		<p><b>VENDREDI 14 JUIN</b></p>		<p><b>VENDREDI 21 JUIN</b></p>	
	<p>Paninis jambon italien, mozza, tomates, huile d'olive 1,3,7,9,10,11 Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/></p>	<p><u><b>PLAT FROID</b></u> Salade de riz au thon, pêche, échalotes, maïs, mayonnaise 1,2,3,4,6,7,9,10 Crème chocolat <input type="checkbox"/></p>		<p>Pizza Glace 1,3,4,6,7,9,10,14 <input type="checkbox"/></p>	<p><b>BONNES VACANCES</b></p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>Le conseil de la semaine</b></p>	<p><b>Lavez-vous les mains !</b></p>	<p><b>Mangez sans regarder la télévision !</b></p>	<p><b>Evitez les sucreries !</b></p>	<p><b>Buvez du lait !</b></p>	<p><b>Ne parlez pas la bouche pleine !</b></p>

- 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**

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.**