




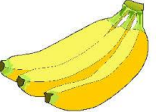




MENU DU MOIS DE MAI

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

<p>ECOLE LIBRE DE ITTRE - VIRGINAL CLASSE :</p> <p>..... PRIMAIRE MATERNELLE</p>	<p>NOM / PRENOM</p> <p>Nombre de repas :</p>				
		LUNDI 6 mai	LUNDI 13 mai	LUNDI 20 mai	LUNDI 27 mai
		Pain viking Filet de poulet Laitue et mayo aux fines herbes Yaourt à boire à la fraise 1-3-7-9-10 <input type="checkbox"/>	Sandwich au jambon, beurre Concombre et maïs Vinaigrette à l'Italienne Cake abricot 1-3-6-7-9-10 <input type="checkbox"/>	Sandwich salami, beurre Salade de tomates Vinaigrette Italienne Petit Filou tub's 1-3-6-7-9-10-11 <input type="checkbox"/>	Bagels jambon Italien, parmesan et tomates Haricot vert, huile d'olive Fruit 1-3-5-6-7-8-9-10-11 <input type="checkbox"/>
		MARDI 7 mai	MARDI 14 mai	MARDI 21 mai	MARDI 28 mai
		Pain bagnat blanc Omelette, ketchup Salade de céleris rave Pick up chocolat noir 1-3-6-7-8-9-10-11 <input type="checkbox"/>	Pain empereur blanc Américain Carottes râpées à l'orange Riz au lait 1-3-6-7-9-10-11 <input type="checkbox"/>	Piccolos Boulette ketchup Laitue Fruit 1-3-6-7-9-10-11 <input type="checkbox"/>	Pain bagnat Salade de viande Courgette et carotte râpée, sauce salade Fromage au fruit 1-3-6-7-9-10-11 <input type="checkbox"/>
	JEUDI 2 mai	JEUDI 9 mai	JEUDI 16 mai	JEUDI 23 mai	JEUDI 30 mai
	Ragoût de riz à la sicilienne Cake fourré à la fraise 1-3-6-7-9-10 <input type="checkbox"/>	Pain de viande Stoemp épinard Fruit 1-3-6-7-9-10 <input type="checkbox"/>	Raviolis Yaourt à boire vanille 1-3-6-7-9-10 <input type="checkbox"/>	Blanc de poulet Pomme de terre nature Compote froide Penny au lait 1-3-6-7-8-9-10 <input type="checkbox"/>	<h3>ASCENSION</h3> <input type="checkbox"/>
	 VENDREDI 3 mai	 VENDREDI 10 mai	 VENDREDI 17 mai	 VENDREDI 24 mai	 VENDREDI 31 mai
	Panini bacon et cheddar Oignon frit et tomate Mix salade Mousse au chocolat au lait 1-3-6-7-9-10-11 <input type="checkbox"/>	Pain saucisse Mix de salade Sauce Salade Danette duo 1-3-6-7-9-10-11 <input type="checkbox"/>	Panini poulet, pesto, tomate Mix salade Vinaigrette Balsamique Fruit 1-3-6-7-9-10-11 <input type="checkbox"/>	Croque Monsieur Mix de salade Vinaigrette Babybel 1-6-7-9-10-11-13 <input type="checkbox"/>	<h3>PONT</h3> <input type="checkbox"/>
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

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.**