

# MENU DU MOIS DE JANVIER 2019


# REPAS CHAUDS

NOM, PRENOM : .....

CLASSE : .....

**A REMETTRE AU PLUS TARD POUR LE .....**

Veuillez mettre une croix dans les cases des jours où vous souhaitez commander un repas chaud pour votre enfant.

DU 01 AU 04 JANVIER	LUNDI 07 JANVIER	LUNDI 14 JANVIER	LUNDI 21 JANVIER	LUNDI 28 JANVIER
<b>VACANCES</b>	Potage tomate Vol au vent * riz * champignons  Galette des Rois 1-3-5-6-7-8-9-10-11	Potage Lyonnais Penne jambon/fromage Dés de carottes Fruit 1-3-5-6-7-9-10	Potage poireaux Steak haché sauce Archiduc * Ebly  Yaourt nature sucré 1-3-6-7-9-10	Brunoise de légumes Oiseaux sans tête * salsifis à la crème * pommes de terre nature Fruit 1-3-5-6-7-9-10
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	MARDI 08 JANVIER	MARDI 15 JANVIER	MARDI 22 JANVIER	MARDI 29 JANVIER
<b>DE</b>	Potage de céleri-rave Rôti de porc à l'ananas * pommes de terre persillées  Fruit 1-3-6-7-9-10	Minestrone Salade liégeoise Pommes de terre vapeur  Crème caramel 1-3-5-6-7-9-10	Soupe paysanne Rôti de porc aux herbes Stoemp céleri-rave  Fruit 1-3-6-7-9-10	Crème de carottes au curry Couscous merguez, pilon de poulet  Liégeois choco 1-3-5-6-7-8-9-10-11
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	JEUDI 10 JANVIER	JEUDI 17 JANVIER	JEUDI 24 JANVIER	JEUDI 31 JANVIER
<b>NOEL</b>	Potage carottes Raviolis Dés de carottes Fruit 1-3-5-6-7-9-10	Potage cerfeuil Chipolata * potée de choux-rouges  Biscuit 1-3-5-6-7-8-9-10-11	Potage Andalou Spirelli façon tartiflette  Fruit 1-3-5-6-7-9-10	Potage Dubarry Riz sauté au poulet  Yaourt à boire 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	VENDREDI 11 JANVIER	VENDREDI 18 JANVIER	VENDREDI 25 JANVIER	
	Potage vert pré Fish stick sauce tartare maison * purée Crudités Yaourt fruits 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10	Potage crécy Poisson du jour sauce tomate crème Courgettes * riz aux fines herbes Fruit 1-2-3-4-6-7-9-10	Crème de volaille Parmentier de poisson épinards  Biscuit 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Le conseil de la semaine</b>	<b>Lavez-vous les mains !</b>	<b>Mangez sans regarder la télévision !</b>	<b>Evitez les sucreries !</b>	<b>Ne parlez pas la bouche pleine !</b>

- 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.

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.**