

MENU DU MOIS DE FEVRIER 2019

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.

	LUNDI 04 FEVRIER	LUNDI 11 FEVRIER	LUNDI 18 FEVRIER	LUNDI 25 FEVRIER
<input type="checkbox"/>	Potage 8 légumes Burger emmenthal Choux-fleurs sauce blanche Pommes de terre vapeur Gâteau marshmallow 1-3-6-7-9-10	Potage brocolis Buchette de volaille Riz à la brunoise de légumes Flan 1-3-6-7-9-10	Potage crécy Plat végétarien Ebly Rokoko (salsifis, carottes jaunes et oranges, chou Romanesco, oignons grelots) Moelleux citron 1-3-6-7-8-9	Brunoise de légumes Sauté de porc Balckwell Petits pois et carottes au beurre Purée Fruit 1-3-6-7-9-10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	MARDI 05 FEVRIER	MARDI 12 FEVRIER	MARDI 19 FEVRIER	MARDI 26 FEVRIER
<input type="checkbox"/>	Potage céleri-rave Jambalaya de poulet (riz, poulet, chorizo, céleri-rave, lardons, oignons, ail, poivrons, tomate) Fruit 1-3-6-7-9-10	Minestrone Hachis Parmentier aux chicons Frangipane 1-3-6-7-9-10	Soupe paysanne Rôti de porc / compote froide Grenailles au romarin Pudding 1-3-6-7-9-10	Potage 6 légumes Pain de viande/choux-rouges/ Pommes de terre nature Yaourt 1-3-6-7-9-10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	JEUDI 07 FEVRIER	JEUDI 14 FEVRIER	JEUDI 21 FEVRIER	JEUDI 28 FEVRIER
<input type="checkbox"/>	Potage Andalou Penne jambon/fromage Cake marbré 1-3-6-7-8-9-10	Potage mixte de légumes Saucisse Potée de carottes Fruit 1-3-6-7-8-9-10-11	Potage cerfeuil Boulettes sauce tomate/Pâtes Roll'n framboise 1-3-6-7-9-10-12	Potage carottes Vol au vent champignons / riz Gaufre de Liège 1-3-6-7-9-10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI 01 FEVRIER	VENDREDI 08 FEVRIER	VENDREDI 15 FEVRIER	VENDREDI 22 FEVRIER	
Potage tomate Vol au vent de poissons/champignons Purée Crêpe 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11	Julienne de légumes Cabillaud au four Potée de poireaux aux lardons Yaourt aux fruits 1-2-3-4-6-7-9-10	Potage Parmentier Nuggets de poissons tartare Maïs, concombre, tomate sauce italienne P. de terre persillées/muffin chocolat 1-2-3-4-6-7-8-9-10	Potage santé Paupiette de poisson aux petits légumes Purée Fruit 1-2-3-4-6-7-9-10	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le conseil de la semaine	Lavez-vous les mains !	Mangez sans regarder la télévision !	Evitez les sucreries !	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.

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.**