

## MENU DU MOIS DE MARS 2018

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	LUNDI 11	LUNDI 18	LUNDI 25
<input type="checkbox"/>		Potage aux 8 légumes Pain de viande, trio de légumes, sauce Mornay, grenailles au four, huile d'olive, romarin, gros sel Brownies 1,3,6,7,8,9,10,11	Potage carottes  Chili con carne de volaille doux, boulgour Yaourt myrtille / sureau 1,3,6,7,9,10	Potage aux 5 légumes <i>MENU VEGGIE</i>  Tagine trésors du désert (semoule, pois chiches et légumes divers) 1,3,6,7,8,9 Gaufre au miel fourrée de vanille
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	MARDI 05	MARDI 12	MARDI 19	MARDI 26
<input type="checkbox"/>		Potage Andalou  Cordon bleu italien, spirelli tricolores, compotée de tomates / oignons Yaourt orange/mandarine 1,3,6,7,9,10	Julienne de légumes <i>MENU VEGGIE</i>  Frittata (œuf, poireau, courgette, persil, maïs, feta) Pick-up chocolat 1,3,6,7,8,9	Minestrone  Gyros de porc, pâtes grecques  Fruit 1,3,6,7,9,10
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	JEUDI 07	JEUDI 14	JEUDI 21	JEUDI 28
<input type="checkbox"/>		Potage brocolis  Saucisse de volaille, potée au céleri rave et panais Fruit 1,3,6,7,9,10	Potage cerfeuil  Spirelli courgettes, lardons Prince vanille 1,3,6,7,9	Potage chou-fleur  Ebly poireaux, dés de jambon  Yaourt à boire 1,6,7,9
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI 01	VENDREDI 08	VENDREDI 15	VENDREDI 22	VENDREDI 29
Potage céleri  Poisson du jour à l'espagnole, pommes de terre fines-herbes Crème vanille 1,2,3,4,6,7,9,10		Soupe à l'oignon, fromage râpé  Saumon à la chinoise (légumes chinois, sauce soja, miel), riz Safari abricot 1,2,3,4,6,7,9	Potage tomate / boulettes Burger de poisson, tranche de cheddar, pain hamburger, sauce mayonnaise, mixte de salade Fruit 1,3,4,6,7,9,10,11	Potage champignons  Paupiette de poisson aux petits légumes, pomme de terre ciboulette Mix-Max 1,3,4,6,7,8,9
<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>Évitez les sucreries !</b>	<b>Ne parlez pas la bouche pleine !</b>

VACANCES DE CARNAVAL

- 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.**