

MENU DU MOIS D'AVRIL 2018

NOM, PRENOM :

A REMETTRE AU PLUS TARD POUR LE

CLASSE :

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

LUNDI 1 AVRIL	LUNDI 08 AVRIL	LUNDI 15 AVRIL	LUNDI 22 AVRIL	LUNDI 29 AVRIL
Brunoise de légumes Tranche de porc Pomme de terre vapeur Compote froide 1-3-6-7 Cookies -8-9-10-11				Lasagne Liégeois vanille 1-3-6-7-9-10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARDI 2 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MARDI 30 AVRIL
<i style="color: green;">MENU VEGGIE</i> Potage céleri-rave Ebly mixte de légumes chinois Morceau d'omelette 1-3-6-7 Yaourt pomme/grenade -9-10-12			Lanière de porc Sauce curry et ananas Riz et comète verte Gaufre de liège au chocolat 1-3-6-7-9-10	Couscous végétarien <i style="color: green;">MENU VEGGIE</i> Fruit 1-3-6-7-9-10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI 4 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	
Potage 6 légumes Ragoût de volaille Riz Fruit 1-3-6-7-9-10			Saucisse Spirelli tomate et oignon Dés de carottes Frangipane 1-3-6-7-9-10	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI 5 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL	
Potage Tomate Pêches au thon Salade de pomme de terre Carotte râpée vinaigrette 1-2-3-4-6- SURPRISE de PÂQUES 7-8-9-10-11-12			Vol-au-vent de poisson aux petits légumes Pomme de terre persillée Fruit 1-2-3-4-6-7-9-10	
<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 !	Évitez les sucreries !	Ne parlez pas la bouche pleine !

VACANCES DE PAQUES

- 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.**