

MENU DU MOIS DE MAI 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 06 MAI	LUNDI 13 MAI	LUNDI 20 MAI	LUNDI 27 MAI
	Ebly country (ebly, viande hachée, haricots rouges, maïs, oignons, lanières de poivrons) Sauce barbecue 1-3-6-7-9-10-12 Yaourt à boire à la fraise 10-12	Wok de légumes Lanière de bœuf Riz Cake abricot 1-3-6-7-8-9-10-11	Giouveti (dés de porc, tomates, feta, ail, pâte grecque) Petit Filou tub's 1-3-6-7-9-10-12	Saucisse au fromage Potée de céleri rave Fruit 1-3-6-7-9-10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	MARDI 07 MAI	MARDI 14 MAI	MARDI 21 MAI	MARDI 28 MAI
	<i>MENU VEGGIE</i> Pasta al pomodoro et fines herbes Pick-up chocolat noir 1-3-6-7-8-9-10-11	Pilons de poulet Patates bravas (dés de p de t frit) Sauce aïoli Riz au lait 1-3-6-7-8-9-10	<i>MENU VEGGIE</i> Riz aux légumes croquants Fruit 1-3-6-7-9-10	<i>MENU FROID</i> Taboulé (raisin sec, abricot tendre, menthe, petits légumes, lanière de volaille) Infusé à la menthe et au miel Fromage au fruit 1-3-6-7-8-9-10-11-12
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI 02 MAI	JEUDI 09 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	Pain de viande Stoemp d'épinard Fruit 1-3-6-7-9-10	Raviolis Dés de carottes Yaourt à boire vanille 1-3-6-7-9-10	Blanc de poulet Pomme de terre nature Compote froide Penny au lait 1-3-6-7-8-9-10	ASCENSION
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI 3 MAI	VENDREDI 10 MAI	VENDREDI 17 MAI	VENDREDI 24 MAI	VENDREDI 31 MAI
Poisson du jour Sauce champignons tomate Pomme de terre vapeur 1-2-3-4-6 Mousse au chocolat au lait 7-8-9-10	Goulash de poissons Pomme de terre persillées Danette duo 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12	<i>MENU FROID</i> Salade de pomme de terre Piémontaise (p de t, jambon, œuf, cornichons, oignons, tomates) Fruit 1-3-6-7-9-10	Gratin de poissons Mixte de carottes Purée Babybel 1-2-3-4-6-7-9-10	PONT
<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 !

- 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.**