

MENU DU MOIS DE JUIN 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 03	LUNDI 10	LUNDI 17	LUNDI 24	
Emincés de bœuf Sauce champignons Patatas Bravas (dés de p de t frit) Chocolat Lion 1-5-6-7-8-9	LUNDI DE PENTECOTE	Menu veggie Spirelli aux légumes Chinois Morceau d'omelette 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"/>
MARDI 04	MARDI 11	MARDI 18	MARDI 25	
Crumble de volaille Tomate basilic Riz Fruit 1-6-7-9	Ebly sauté Poireau et lardons Kinder céréale 1-6-7-9	Lanières de porc sauce barbecue maison Pomme de terre grenaille Aux fines herbes Fromage aux fruits 1-3-4-6-7-9-10		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI 06	JEUDI 13	JEUDI 20	JEUDI 27	
Menu veggie Spirelli aux légumes mixtes Sauce tomate à l'ail Glace à l'eau framboise 1-3-6-7-9-10	Lasagne Fruit 1-3-7-9	Paëlla au poulet/chorizo Léo 1-3-6-7-8-9-10		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI 07	VENDREDI 14	VENDREDI 21	VENDREDI 28	
Poisson du jour Aux petits légumes Pomme de terre persillées Yaourt aux fruits 1-2-4-6-7-9	Plat froid Salade de riz au thon, pêche, Echalotes, maïs, mayonnaise Crème au chocolat 1-2-3-4-6-7-9-10	Pizza Glace 1-3-4-6-7-9-10-14		
<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 !

BONNES VACANCES

- 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.**