

# Ecole de l'envol

## Menus du mois de NOVEMBRE 2018

**ATTENTION** : les chiffres entre parenthèses correspondent à une liste d'allergènes repris en annexe.

Du 5 au 9	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	parisien (9)	Parmentier (9)	Potirons	Tomates
Repas	Émincé de porc (p) sauce aigre douce haricot vert (b) blé gourmet (1)	Pâte (1) sauce bolognaise fromage rapé (7)	Filet de poisson (4) carotte au beurre purée (7)	Rôti ardennais (p) beignets de courgettes(3) riz au safran (1)
Kcal/100gr	144	118	101	171
Dessert du jour				

Du 12 AU 16	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	dubarry (7)	Saint germain (9)	Carotte	Cerfeuil (9)
Repas	Steak haché (p) ratatouille (9) pdt rissolées	Vol au vent (7) riz (1)	Cordon bleu de dinde (7) chou fleur à la crème(7) ps nature	Blanc de poisson (4) sauce bisque (2) haricot beurre gratin dauphinois (7)
Kcal/100gr	182	244	170	114
Dessert du jour				

Du 19 AU 23	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Poireaux (9)	Cresson (9)	Carotte & lait de coco (7-9)	Tomates
Repas	Oiseaux s/tête (p) sauce tomate épinard (b) pâte 3 couleurs (1)	Émincé de volaille potée au poireaux (7) & lardinettes de dinde	spirelli au jambon (1-p) sauce crème (7) & fenouil fromage rapé (7)	Croustade "ostendaise" (4) (poissons, crev, moules) navets jaunes Croquette au four
Kcal/100gr	138	134	184	130
Dessert du jour				

Du 26 AU 30	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Brocoli (9)	Cerfeuil (9)	Persil (9)	Printanier (9)
Repas	Saucisse de campagne (p) salsifis à l'aneth riz au légumes (1)	Filet de poulet compote mixte ps rissolées	Escalope de dinde sc sambre & meuse (7) brocoli (b) gratin dauphinois (7)	Pain de viande (p) petit pois & carottes sauce provençale blé gourmet (1)
Kcal/100gr	133	137	122	153
Dessert du jour				

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. OEufs et produits à base d'oeufs.**

**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.**