

Ecole de l'envol

Menus du mois de JANVIER 2019

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

<i>Du 7 AU 11</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Poireaux (9)	Carottes	Cerfeuil (9)	Fermière (9)
Repas	Saucisse de campgne (p) haricot vert (b) Ps rissolées	Pâte (1) jambon (p) sauce crème (7) fromage rapé	Vol au vent (7) riz (1)	Tanagra meunière (4) Poêlée romanesco purée de pdt & patate douce (7)
Kcal/100gr	151	184	214	94
Dessert du jour				

<i>Du 14 AU 18</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Asperges (9)	courgette (9)	Tomates	Carotte & lait de coco(7)
Repas	Bacon burger (p) brunoise de légumes (9) Ps rissolées	Pâtes (b) sauce bolognese fromage râpé (7)	Steak de poisson (4) Blanc de poireaux à la crème (7) Purée au potiron (7)	Rôti ardennais (p) céleri rave (9) à l'aneth Riz au safran (1)
Kcal/100gr	166	170	91	145
Dessert du jour				

<i>Du 21 AU 25</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potiron (9)	Faubonne (7)	Carotte, coco & coriandre (7)	Parmentier (9)
Repas	Pain de viande Carottes (b) Pâtes 3 couleurs (1)	Blanc de poisson (4) sauce nantua (7) brocoli Gratin dauphinois (7)	Filet de poulet Compote mixte ps rissolées	Cordon bleu Chou fleur à la crème (7) Ps purée(7)
Kcal/100gr	125	112	137	114
Dessert du jour				

<i>Du 28 AU 1 février</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Dubarry (7)	Champignons (7-9)	Tomates	Paysanne (9)
Repas	Chipolata de volaille Epinard (b) à la crème (7) Ps au thym	Pâtes (1) sauce bolognaise fromage râpé (7)	Escalope de dinde en waterzooi (7) (bl de poireaux, cé, car) Blé gourmet (1)	Blanc de poisson (4) chicon & fenouil à la crème (7) ps nature
Kcal/100gr	115	170	110	99
Dessert du jour				

(b) produit issu de l'agriculture biologique
(p) contient du porc

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.