

Ecole de l'envol

Menus du mois de FEVRIER 2019

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

Du 4 au 8	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Fermière (9)	Carotte & lait de coco (7)	Lentille	Cresson (9)
Repas	Oiseau s/tête (p) Petits pois Pâtes (1)	Vol au vent (1-7) Riz (1)	Tanagra meunière (4) Céleri rave (9) & panais Gratin dauphinois (7)	Émincé de boeuf sauce aigre douce Épinard (b) Blé gourmet (1)
Kcal/100gr	173	244	122	111

Dessert du jour

Du 11 au 15	Lundi	Mardi	Jeudi	Vend
VPotage	Forestier (9)	Vert pré (9)	Carotte & lait de coco	Printanier (9)
Repas	Cordon bleu Chou fleur (b) à la crème Ps nature	Blanc de poisson (4) Sauce provençale Céleri braisé (9) Boulgour (1)	Pâtes au jambon (p) sauce crème (7) fromage râpé (7)	Chipolata de volaille Céleri au thym Blé au fenouil
Kcal/100gr	137	131	184	138

Dessert du jour

Du 18 au 22	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Dubarry (7-9)	Cerfeuil (9)	Tomate	Velouté de champignons (7-9)
Repas	Rôti de porc (p) Haricot beurre Ps risolées	Pâtes (b) sauce bolognaise fromage râpé (7)	Filet de poisson (4) Carottes Croquette au four	Boulette (p) sauce tomate Brocoli (b) Ps purée (7)
Kcal/100gr	137	184	130	139

Dessert du jour

Du 25 au 1 mars	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potiron	Crécy	Parmentier (9)	Carotte & coriandre
Repas	Saucisse (p) Légumes couscous (9) Riz (1)	Filet de poulet Compote mixte Ps risolées	Pain de viande (p) Chicons à la crème (7) Purée au potiron (7)	Blanc de poisson (4) en waterzooi (7) (poireaux, céli, car) (9) Ps persillées
Kcal/100gr	101	137	142	113

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.