

Ecole de l'envol

Menus du mois d'AVRIL 2019

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

Du 01 au 5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vend
VPotage	Carotte & panais	Cerfeuil & courgette (9)	Freineuse (9)	Crécy (9)
Repas	Rôti de dinde (7) au gingembre Poêlée de légumes(9) Ps rissolées (7)	Filet de poulet céleri rave(6,9) purée (7)	Oiseau s/tête(p) (1,3,6) brocoli (b) pâte (1)	Blanc de poisson (4) sauce au persil haricot beurre Riz
Kcal/100gr	101	107	147	132
Dessert du jour				



Du 22 au 26	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	congé	Faubonne (7)	Carotte, coco & coriandre (7)	Andalou (9)
Repas	<i>Lundi de pâques</i>	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage râpé (7)	Boulette (p) (7) sauce tomate (1,3,6,7,9,10) brunoise de légumes riz	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Chou fleur à la crème (7) purée au potiron (7)
Kcal/100gr		170	156	114
Dessert du jour				

Du 29 au 3/05	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Dubarry (7)	Potiron (9)	Tomates	Paysanne (9)
Repas	Saucisse (1,3,6,7) de campagne (p) épinard (b) Pdt aux poireaux (p)	Émincé de volaille (5,6) petits pois gratin dauphinois (6,7)	Escalope de dinde Panais & navet jaune Blé gourmet (1)	Blanc de poisson (4) Chicon & fenouil à la crème (7) Ps nature
Kcal/100gr	126	137	121	109
Dessert du jour				

Allergènes dans les baguettes (toutes contiennent du gluten) fait maison :				avec mayonnaise	3, 10		
fromage	7	poulet curry	3, 9, 10 américain	1, 3, 4, 6, 10	salami	6, 7	
jambon	7	poulet andalou	3, 9, 10	crabe	2, 3, 4, 10	thon mayonnaise	2, 3, 4, 7, 10

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.