

Ecole de l'envol

Menus du mois de juin 2019

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

<i>Du 3 AU 7</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	JOURNEE VEGETARIENNE
Potage	Poireaux (9)	Champignons (9)	Tomate	VERT PRE (9)
Repas	Saucisse (p) (1,3,6,7) Haricot vert (b) Gratin dauphinois (7)	Vol au vent (7) Riz Bouchée (1)	Pâtes (1) Jambon (p) & fromage Sauce crème (7) Fromage rapé (7)	STEAK BOULGOUR ET LENTILLE CORAIL BROCOLI (b) PUREE (7)
Kcal/100gr	124	244	184	102
Dessert du jour				

<i>Du 10 AU 14</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage		Crécy	Potiron (9)	Printanier (9)
Repas	Congé de Pentecôte	Pâtes (1) Sauce bolognaise (1,3,6,7) Fromage rapé (7)	Blanc de poisson (4) Céleri rave (9) Ps purée à l'estragon (7)	Oiseau s/tête (p) (1,3,6) Carotte (b) au thym Blé gourmet (1)
Kcal/100gr		170	105	156
Dessert du jour				

<i>Du 17 AU 21</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Andalou	Dubarry (9)	Champignons(9)	Tomate
Repas	Filet de poulet Epinard (b) Ps rissolées (7)	Rôti de porc Panais Croquette au four (1,7)	Boulettes (1,3,6,7,10) sauce tomate (1,3,6,7,9,10) Brunoise de légumes (9) Ps purée (7)	Poisson meunière (4) Salade mixte Ps persillées
Kcal/100gr	137	146	133	95
Dessert du jour				

<i>Du 24 au 28</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Dubarry (7)	Champignons (7-9)		
Repas	Chipolata de volaille Epinard (b) à la crème (7) Ps au thym	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage râpé (7)	Pas de repas chauds prévus. Chacun apporte des tartines	
Kcal/100gr	115	170		
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.