

Ecole de l'envol

Menus du mois de MAI 2019

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

<i>Du 6 AU 10</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Tomate	Poireaux (9)	Cerfeuil (9)	Champignons (9)
Repas	Oiseau s/tête (1,3,6) haricot vert ps rissolées (7)	Vol au vent (7) Riz bouchée (1)	Filet de poisson (4) brunoise de légumes au basilic (9) pâte 3 couleurs (1)	Rôti ardennais (p) Brocoli (b) Ps purée (7)
Kcal/100gr	147	244	136	118
Dessert du jour				

<i>Du 13 AU 17</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Fermière (9)	Poireaux (7&9)	Velouté d'asperges (7-9)	Tomates (7&9)
Repas	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Carotte (b) à la crème (7) Blé gourmet (1)	Filet de poulet sauce tomate Chou fleure Purée	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Poisson blanc (4) sauce verte (7) légumes méridinaux (9) riz
Kcal/100gr	144	85	170	150
Dessert du jour				

<i>Du 20 AU 24</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Carotte & lait de coco (7,9)	Tomate	Paysanne (9)	Printanier (9)
Repas	Saucisse de campagne (1,3,6,7) Navets & panais pdt à l'oignons	Tournedos de dinde légumes couscous (9) Riz complet	Steak haché (p) céleri rave (9) Ps rissolées (7)	Rôti de porc (p) Duo de courgettes & champignons Gratin dauphinois (7)
Kcal/100gr	126	117	154	114
Dessert du jour				

<i>Du 27 AU 31</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Saint germain (9)	Cresson (9)		Parisien (7&9)
Repas	Escalope de dinde Epinard (b) à la crème (7) Ps rissolées (7)	Pâtes (1) (b) sauce bolognaise(1,3,6,7) fromage rapé (7)	CONGE DE L'ASCENSION	Filet de poulet petit pois Pâtes 3 couleurs (1)
Kcal/100gr	124	170		123
Dessert du jour				

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

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
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.