

Ecole de l'envol

Menus du mois de JUIN 2021

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

<i>Du 1 AU 4</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage		Vert pré (9)	potiron	Paysanne (9)
Repas		Vol au vent (7) vidé (1) purée au brocoli (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Fondant de poulet farçi petit pois & carottes ps rissolées
		fruit	compotine	Laitage (7)
Dessert du jour				
<i>Du 7 AU 11</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Tomate	Poireaux (9)	Chou rave (9)	Parmentier (9)
Repas	Oiseau s/tête (p)(1,3,6) céleri rave (9) purée au cerfeuil (7)	Escalope de dinde sauce tomate (9) chou fleur ps. persillées	Curry végétarien (V) (égrené, pois chiche, épinard, tomates)	Blanc de poisson (4) beignet de légumes riz au safran (1)
	fruit	Laitage (7)	Laitage (b)	Gaufre (1,3,6,7)
Dessert du jour				
<i>Du 14 AU 18</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Dubarry (9)	Printanier (9)	tomate	Carottes & lait de coco
Repas	Saucisse de campagne (p) (1,3,6,7) chou rouge aux pommes ps vapeur	Cordon bleu de dinde carotte à la crème (7) purée à l'estragon (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de poulet tajine de légumes (9) boulgour (1)
	Laitage (7)	compotine	fruit	Mousse au chocolat (7)
Dessert du jour				
<i>Du 21 AU 25</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potiron (9)	Cresson (9)	tomate	Vert pré (9)
Repas	Rôti de porc (p) haricot vert (b) riz à l'espagnol (1)	Penne du soleil (1) (v) (tom, oign,poiv,oliv) fromage rapé (7)	Blanc de poisson (4) duo de courgettes & champignons Pâte 3 couleurs (1)	Boulette de volaille sauce aux légumes (9) stoemp au carottes (7)
	fruit	Laitage (7)	fruit	Laitage (7)
Dessert du jour				



journée végétarienne

(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.

