



MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2019

NOM, PRENOM :

CLASSE :

A REMETTRE AU PLUS TARD POUR LE

Veuillez mettre une croix dans les cases des jours où vous souhaitez commander un repas chaud pour votre enfant.

LUNDI 02 DECEMBRE	LUNDI 09 DECEMBRE	LUNDI 16 DECEMBRE	LUNDI 23 DECEMBRE	LUNDI 30 DECEMBRE
Potage céleri-rave Lanières de porc caramel Riz aux légumes chinois Yaourt aux fruits 1-3-6-7-8-9-10-11-12 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Potage brocolis Saucisse de campagne Potée de choux de Bruxelles Fruit 1-3-6-7-9-10 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Julienne de légumes Ebly poireaux/ lardons Biscuit 1-3-6-7-8-9-10-11 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	VACANCES	
MARDI 03 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE - VEGGIE	MARDI 24 DECEMBRE	MARDI 31 DECEMBRE
Potage cerfeuil Lard Pommes au four * pommes de terre Fruit 1-3-6-7-9-10 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Brunoise de légumes Ragoût à la Grecque (viande pitta, pâtes Grecques, poivrons, oignons, tomates, fêta) sauce à l'ail * Kiri goûter 1-3-6-7-8-9-10-11-12 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Potage tomate Choux farcis végétarien Purée Fromage aux fruits 1-3-6-7-8-9-10-11 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	DE	
JEUDI 05 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE – VEGGIE	JEUDI 19 DECEMBRE	JEUDI 26 DECEMBRE	JEUDI 02 JANVIER 2020
Potage champignons Blanc de poulet * compote Pommes de terre nature Biscuit 1-3-6-7-8-9-10-11 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Potage Andalou Loempia végétarien Salade mixte Pain d'épices 1-3-6-7-8-9-10 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Potage volaille Spirelli jambon/fromage Fruit 1-3-6-7-9-10 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	NOEL	
VENDREDI 06 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE	VENDREDI 27 DECEMBRE	Vendredi 03 JANVIER
Minestrone Penne bolognaise Fromage râpé Surprise de Saint-Nicolas 1-3-6-7-8-9-10-11-12 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Potage Dubarry (choux-fleurs) Vol au vent de poissons champignons Purée Biscuit 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	Soupe potiron/pommes et curry Filet de dinde à la Suédoise (groseille) Potée de céleri-rave et panais Douceur de Noël 1-3-6-7-8-9-10-11-12 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>	 <div style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></div>
Le conseil de la semaine	Lavez-vous les mains !	Mangez sans regarder la télévision !	Évitez les sucreries !	Ne parlez pas la bouche pleine !

- Les menus peuvent subir certaines modifications suivant l'arrivée et la fraîcheur des marchandises. Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à contacter notre personnel de cuisine qui vous renseignera avec plaisir – 067/64.71.67 Chaque plat est suivi de numéros qui correspondent à des allergènes. Voir verso pour la liste détaillée de ces allergènes.

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. **Œufs et produits à base d'œufs.**
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.**