


## MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2021

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.

LE 01 NOVEMBRE	LUNDI 08 NOVEMBRE	LUNDI 15 NOVEMBRE	LUNDI 22 NOVEMBRE	LUNDI 29 NOVEMBRE
<b>VACANCES</b>	Minestrone Saucisse de volaille Potée aux épinards Fruit 1-3-6-7-9-10	<b>FETE DU ROI</b>	Brunoise Ebly, lardons et poireaux  Biscuit 1-3-6-7-8-9-10-11	Soupe paysanne Lanières de bœuf sauce boursin Brocolis/ riz Biscuit 1-3-6-7-8-9-10-11
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LE 02 NOVEMBRE	MARDI 09 NOVEMBRE	MARDI 16 NOVEMBRE	MARDI 23 NOVEMBRE	MARDI 30 NOVEMBRE
<b>DE</b>	Potage courgettes Lasagne  Biscuit 1-3-6-7-8-9-10-11	Julienne de légumes Roulade de poulet sirop de Liège pomme et airelles / Haricots verts Rôsti Fruit 1-3-6-7-8-9-10-11-12	Crème Dubarry (choux fleurs) Pain de viande/ chou rouge Pommes de terre nature Fromage aux fruits 1-3-6-7-9-10	Potage crécy (carottes) Hamburger Petits pois et carottes/pommes de terre Yaourt nature sucré 1-3-6-7-9-10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LE 04 NOVEMBRE	JEUDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 25 NOVEMBRE	
<b>TOUSSAINT</b>	<b>ARMISTICE</b>	Crème de tomates Spirelli façon tartiflette  Biscuit 1-3-6-7-8-9-10-11-12	Potage chicons Donuts de poulet sauce ketchup Riz aux petits légumes Fruit 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12	/
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LE 05 NOVEMBRE	VENDREDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 26 NOVEMBRE	
	<b>PONT</b>	Potage vert pré Vol au vent de poisson champignons Purée Yaourt aux fruits 1-2-3-4-6-7-9-10-12	Potage potiron Poisson du jour sauce tomate Aubergine/pommes de terre ciboulette Chocolat 1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12	/
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Le conseil de la semaine</b>	<b>Lavez-vous les mains !</b>	<b>Mangez sans regarder la télévision !</b>	<b>Evitez les sucreries !</b>	<b>Ne parlez pas la bouche pleine !</b>

- Les menus peuvent subir certaines modifications suivant l'arrivage 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.**