

MENU DU MOIS DE JANVIER 2025

NOM, PRENOM :

CLASSE :

A REMETTRE AU PLUS TARD POUR LE 10 DECEMBRE 2024

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

LUNDI 30 DECEMBRE	LUNDI 06 JANVIER	LUNDI 13 JANVIER	LUNDI 20 JANVIER	LUNDI 27 JANVIER
CONGE SCOLAIRE	Minestrone Raviolis Fromage râpé Fruit 1,3,6,7,9,10	Brunoise de légumes Lanière de volaille Western sauce barbecue Ebly Biscuit 1,3,6,7,8,9,10,11,12	Mélange 8 légumes Mini pain de viande Choux rouge mini rôsti Yaourt nature sucré 1,3,6,7,9,10,12	Julienne de légumes Chili con carné Riz Biscuit 1,3,6,7,8,9,10,11,12
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARDI 31 DECEMBRE	MARDI 07 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MARDI 28 JANVIER
CONGE SCOLAIRE	Crème de champignons Oiseaux sans tête Carottes au beurre Pommes de terre nature Biscuit 1,3,6,7,8,9,10,11	Potage carottes Lard Potée hivernale (choux de Bruxelles, carottes, oignons) Fruit 1,3,6,7,9,10	Crème de tomate Goulash de porc à la Hongroise Pâtes grecques Biscuit 1,3,6,7,9,10,12	Potage brocoli Sauté de porc black well Choux fleurs Pommes de terre persillées 1,3,6,7,9,10,12
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI 02 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER
CONGE SCOLAIRE	Potage brocolis Saucisse Potée aux épinards Yaourt à boire 1,3,6,7,9,10	Crème d'épinards Spirelli bolo Crème au chocolat 1,3,6,7,9,10	Potage Parmentier Blanc de poulet Compote froide Pommes de terre nature Fruit 1,3,6,7,9,10	Soupe à l'oignon fromage râpé Spirelli carbonara Yaourt à boire 1,3,6,7,9,10,12
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI 03 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
CONGE SCOLAIRE	Potage céleri rave Poisson du jour aux petits légumes Pommes de terre ciboulette Flan nappé caramel 1,2,3,4,6,7,9,10	Potage Lyonnais Cordon bleu de volaille Haricots verts Pommes de terre vapeur Fromage aux fruits 1,3,6,7,9,10	Potage vert pré Poisson du jour sauce curry Brocolis Purée Crème vanille 1,2,3,4,6,7,9,10,12	Potage crécy Saucisse Stoemp brocoli Flan chocolat 1,3,6,7,9,10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le conseil de la semaine	Lavez-vous les mains !	Mangez sans regarder la télévision !	Evitez les sucreries !	Ne parlez pas la bouche pleine !

- 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.**