

Ecole Sainte Bernadette

Menus du mois d'OCTOBRE 2018

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

<i>Du 1 au 5</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Champignons (9)	Parmentier (9)	Printanier	Tomates
Repas	Cordon bleu (7) Blanc de poireaux à la crème (7) Pâtes (1)	Poulet à la basquaise Brunoise de légumes Riz (1)	Steak haché Carottes «vichy» (b) Pdt à l'estragon	Blanc de poisson (4) Beignets de choux fleur Purée de patate douce
Kcal/100gr	144	118	154	150
Dessert du jour				

<i>Du 8 au 12</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Argenteuil (7)	Saint germain		
Repas	Chipolata de volaille Céleri au pesto (9) Ps nature	Pâtes (1) au jambon (p) sauce crème (7) fromage rapé	Conférence pédagogique	Conférence pédagogique
Kcal/100gr	116	174	130	96
Dessert du jour				

<i>Du 15 au 19</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Poireaux (9)	Panais	Pois cassés (9)	Tomates
Repas	Rôti de dindonneau Petits pois Pdt ardennaises (p)	Pâtes (1) sauce bolognaise fromage rapé	Filet de poulet Compote Pdt au thym	Saucisse de campagne (p) Haricot vert (b) Croquette au four
Kcal/100gr	128	170	137	138
Dessert du jour				

<i>Du 22 au 26</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Brocoli (9)	Cerfeuil (9)	Crécy	Printanier (9)
Repas	Boulette (p) sauce chasseur Chou fleur (b) Spirelli	Vol au vent (7) Riz (1)	Blanc de poisson (4) Navet jaune & panais Pâtes 3 couleurs (1)	Pain de viande (p) Petits pois & carottes Pdt aux herbes
Kcal/100gr	167	204	122	153
Dessert du jour				

(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.