

# Ecole Sainte Bernadette

## Menus du mois d'Octobre 2020

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

<i>Du 5 au 9</i>				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Jardinière (9)	De légumes oubliés	Courgettes & basilic (9)	Crécy
Repas	Boulette (p)(1,3,6,7,10) Navets & panais Pâtes 3 couleurs (1)	Rôti de dindonneau Petits pois Pdt ardennaises	Pâtes (1) Lardinettes de dinde & fromage Fromage rapé (7)	Filet de poisson (4) Chou fleur (b) Purée de patate douce (7)
	Laitage (7)	Fruit	Fruit	Gaufre (1,3,6,7)
Dessert du jour				
<i>Du 12 au 16</i>				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Poireaux (9)	Dubarry (7-9)	Crème de maïs à l'américaine (1-9)	Chou rave (9)
Repas	Escalope de porc (p) Carotte "vichy" Pdt aux herbes	Pâtes (1) Sauce bolognaise Fromage rapé (7)	Filet de poisson (4) Champignons des bois Gratin dauphinois (7)	Chipolata de volaille (1,6,10) Céleri au pesto (9) Quinoa (b)
	Compotine	Laitage (7)	Fruit	Récré (7)
Dessert du jour				
<i>Du 19 au 23</i>				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Champignons	Potiron & gingembre	Saint germain (9)	Tomate (9)
Repas	Rôti ardennais (p) Epinard (b) à la crème(7) Blé au tomate (1)	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Poêlée de légumes Riz (1)	Filet de poulet Compote Pdt au thym	Pâtes à la norvégienne (saumon & brocolis) (4,7,9) Fromage rapé (7)
	Fruit	Petit filou (7)	Mousse au chocolat (7)	Fruit
Dessert du jour				
<i>Du 26 au 30</i>				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Fenouil (9)	Andalou (9)	Chicons	Brocoli (9)
Repas	Saucisse de campagne (p) Haricot vert (b) Purée au brocoli (7)	Curry de volaille au lait de coco (1,7,9) Carottes Trio de riz (1)	Filet de saumon (4) Chicon à la crème (7) Croquette au four (1,7)	Pâtes (b) (1) Sauce bolognaise Fromage rapé (7)
	Fruit	Crème vanille (7)	Gaufre (1,3,6,7)	Fruit
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.**