

Ecole Sainte Bernadette

Menus du mois de JANVIER 2022

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

Du 10 AU 14

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Poireaux (9)	Carottes	Cerfeuil (9)	Fermière (9)
Repas	Saucisse de campagne (p) haricot vert (b) Ps rissolées	Pâtes (1) jambon (p) sauce crème & champignons (7) fromage rapé	Pané tomate & mozza (v) panais au basilic gratin dauphinois (7)	Tanagra meunière (4) Poêlée romanesco Purée de pdt & patate douce (7)
	Compote	Petit filou (7)	laitage	Gaufre (1, 3, 6, 7)
Dessert du jour				

Du 17 AU 21

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Asperges (9)	Courgette (9)	lentille (9)	Carotte (9)
Repas	Grillburger (p) Petits pois "vichy" Blé (1)	Pâtes (b) sauce sin carne (v) (1, 3, 6, 7) fromage râpé (7)	Steak de poisson (4) chicons & fenouil à la crème (7) Purée au potiron (7)	Chipolata de volaille Céleri rave (9) à l'aneth Riz au safran (1)
	Fruit	Compote	Gervais (7)	Fruit
Dessert du jour				

Du 24 AU 28

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potiron (9)	Fenouil (9)	Vert pré (9)	minestrone (9)
Repas	Pain de viande (p) Carottes (b) Pâtes 3 couleurs (1)	Blanc de poisson (4) sauce aux olives (7) Brocoli Pdt aux herbes	Steak boulgour & millet (v) Brunoise de légumes (9) purée (7)	Pâte à la norvégienne (1) (saumon & épinard) sauce crème (7) fromage rapé (7)
	Crème vanille (7)	Fruit	Laitage (bio)	Fruit
Dessert du jour				

Du 31

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Dubarry (7)			
Repas	Rôti ardennais (p) Epinard (b) à la crème (7) Ps au thym			
	Fruit			
Dessert du jour				

(b) produit issu de l'agriculture biologique
(p) contient du porc
(v) végétarien

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.