

SAINT  
FRANÇOIS  
D'ASSISE



SAINTE  
THÉRÈSE



Erasmus+

Plats à emporter du CSFA

**Mai 2021: N°6**

*Editeur responsable: Mme DERULLIEUX, chef d'atelier – Rue du Cimetière, 2 – 4430 Ans  
Ne pas jeter sur la voie publique.*

Chers amis,

La dernière ligne droite est entamée, et nous sommes heureux de la partager avec vous. Vous trouverez, ci-dessous, notre dernière carte de plats à emporter. Nous attirons votre attention sur l'impossibilité d'assurer un service les lundis, ainsi que le 13, 14, et 24 mai.

Dans l'attente de vous revoir,

Prenez soin de vous,

*Mme Derullieux  
Chef d'atelier  
[chefatelier@csfa.be](mailto:chefatelier@csfa.be)  
0497/712209  
L'équipe pédagogique.*

# Notre carte du 11/05/21 au 02/06/21 :

## Entrées

\*\*\*\*\*

Potage du jour: 4.50€  
Asperges à la Flamande: 10€  
Scampis au Ricard: 8€  
½ Sole Meunière: 10€

## Plats

\*\*\*\*\*

Pavé de saumon, fenouil et tagliatelles: 12€  
Magret de Canard au poivre vert, gratin dauphinois : 12€  
Rosbif avec Bouquetière de légumes : 12€  
Poitrine de Volaille farcie, sauce estragon, légumes de saison : 10€

## Desserts:

\*\*\*\*\*

Crêpe Mikado: 4€  
Moelleux: 4€  
Tiramisu aux fraises : 4€

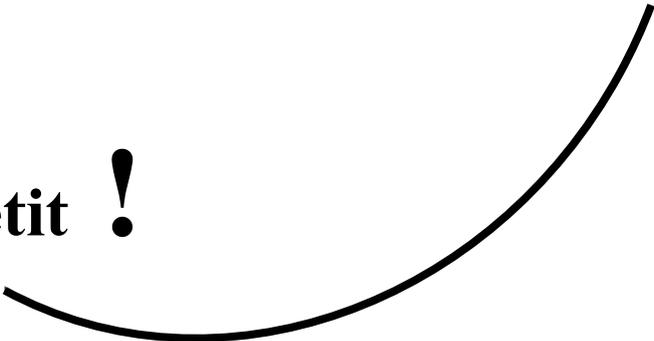
Chers clients, afin d'assurer la sécurité de tous et la conformité aux règles imposées par le ministère dans la lutte contre le Covid 19, je vous demanderais de respecter les consignes suivantes :

- Réservez votre visite au 0497712209 si vous ne pouvez respecter les heures prévues au retrait
- Suivez les instructions du personnel et directives affichées dans l'établissement
- Maintenez la distance de 1.50m
- Port du masque dans tout le bâtiment
- Privilégiez le paiement électronique
- En cas d'allergie, merci de le signaler au professeur responsable de la commande et à la réservation
- En cas de symptômes, annulez la réservation et restez bien au chaud
- Suivez les consignes préconisées pour le réchauffage des plats
- Les plats qui ne sont pas consommés directement, placez-les au frigo
- Ne conservez les restes que 24 h à 48h, au maximum, selon le type de produit
- Respectez scrupuleusement la DLC

Soyez certains que toutes ces mesures ne sont appliquées qu'en vue d'assurer la sécurité de chacun.

D'avance l'équipe éducative vous remercie et se réjouit de vous revoir.

**Bon  
appétit !**

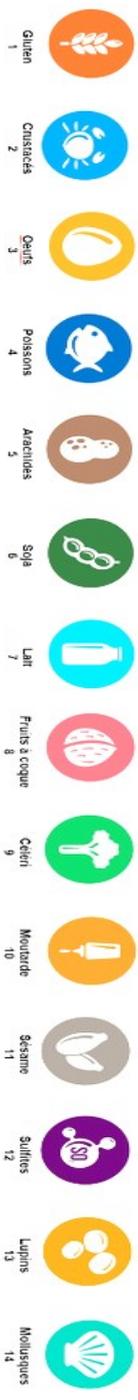




Prévue depuis décembre 2014, l'information sur les allergènes sera obligatoire à compter du 1er juillet 2015. Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 "relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées" vient en effet d'être publié au Journal officiel du 19 avril.

Ce décret rend obligatoire à partir du 1er juillet 2015 "l'information relative à la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances" sur les emballages des produits alimentaires, ainsi que dans les restaurants, cantines et commerces de vente à la découpe. Sont donc concernés : les commerçants de produits alimentaires, les traiteurs, les restaurateurs, et le secteur de la restauration collective.

Les restaurateurs n'auront pas à afficher les allergènes sur le menu comme cela avait été envisagé à un moment, mais devront en faire la liste par écrit, sans que le client ait à en faire la demande (par exemple sur une fiche Bristol). Cette liste devra signaler la présence de 14 allergènes dans les plats proposés dans le restaurant. Le document devra être accessible au consommateur à sa demande. Un document identique devra être tenu à jour dans les cantines



1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et les produits à base de ces céréales. 2. Crustacés et produits à base de crustacés. 3. Œufs et produits à base d'œufs. 4. Poissons et produits à base de poissons. 5. Arachides et produits à base d'arachides. 6. Soja et produits à base de soja. 7. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose). 8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits). 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 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.

*En cas de doute ou d'allergie, veuillez, s.v.p., vous adresser au personnel de salle ou de cuisine. Merci.*