



Menu du mois d'octobre 2015

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

	<u>Lundi 28/9</u>	<u>Mardi 29</u>	<u>Mercredi 30</u>	<u>Jeudi 1/10</u>	<u>Vendredi 2</u>
Potage	Poireaux(9)	Crécy(9)	Cresson(9)	Asperges(7-9)	Cerfeuil(9)
Plat chaud	Escalope de dinde Haricot beurre Ps rissolées	Pâtes(1) bolognaise	Poisson au basilic(4) Duo de Carottes Quinoa	Filet de poulet Poireau à la crème(7) Blé gourmet	Tanagra meunière Chou romanesco Purée au potiron(7)
Plat froid	Assiette de fromage	Mandarine au crabe		Œuf(3) farci	Filet de hareng Légumes(9)
Sandwich maison	Thon mayonnaise(4)				Poulet curry
Multicéréales		Saumon fumé		Tortillas(3)	
		Vente lycée		Frites	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'octobre 2015

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

	<u>Lundi 5</u>	<u>Mardi 6</u>	<u>Mercredi 7</u>	<u>Jeudi 8</u>	<u>Vendredi 9</u>
Potage	Crécy(9)	Poireaux(9)	Crème de chicons(7-9)	Jardinière(9)	Cerfeuil(9)
Plat chaud	Goulash (p) Brocoli (b) Ps persillées	poulet Légumes couscous(9) Gratin dauphinois(7)	Oiseau s/tête(p) Beignet de salsifis Ps campagnarde	Bouchée à la reine(7) Ps frites	Galopin de saumon(4-7-9-10) Mélange wok Riz au safran
Plat froid	Brie(3) et sa garniture	Tomate mozzarella(7)		Rôti de bœuf crudités	Tomate crevettes(4)
Sandwich maison	Pain de viande(3)				Poulet curry
Multicéréales		Feta/olives		Pain de viande(3)	
vente primaire & lycée		Hot dog			

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'octobre 2015

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

	<u>Lundi 12</u>	<u>Mardi 13</u>	<u>Mercredi 14</u>	<u>Jeudi 15</u>	<u>Vendredi 16</u>
Potage	Vert pré(9)	Tomates(9)	Courgette(9)	Lyonnais(9)	Cresson(9)
Plat chaud	Chipolata Haricot vert(b) Ps rissolées	Emincé de boeuf Chicon à la crème(7) Blé gourmet	Cordon bleu de dinde Poêlée méridionale Pâtes « Valentine »	Dos de cabillaud(4) Navet jaune Purée(7) de pdt & panais	Pâtes (1-7) jambon (p) & fromage
Plat froid	Roulade Argenteuil	Salade du chef		Rosette de Lyon (p) Petit pain	Pêche au thon(4) Céleri rave (9)
Sandwich maison	Omelette & lard				Rôti de boeuf
Multicéréales		Jambon de parme		Poulet curry	
Ventes lycée		Nuggets (6pc)			

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'octobre 2015

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

	<u>Lundi 19</u>	<u>Mardi 20</u>	<u>Mercredi 21</u>	<u>Jeudi 22</u>	<u>Vendredi 23</u>
Potage	Persil(9)	Minestrone(9)	potiron	Saint germain(9)	Tomate(9)
Plat chaud	Emincé de porc (p) Chou fleur (b) Ps persillées	Sauté de dinde Petit pois Ps nature à l'échalote	Filet de poisson béarnaise salade mixte Croquettes au four(7)	Pain de viande (p)(7) Brunoise de légumes riz	Filet de Cabillaud(4) Epinard (b) Gratin dauphinois(7)
Plat froid	Jambon de parme	Salade grecque(7)		Tortillas(3) crudités	Assiette anglaise crudités
Sandwich maison	Pain de viande & andalouse				Thon mayonnaise
Multicéréales		Chèvre & miel		Poulet curry	
		Vente lycée		Panini	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'octobre 2015

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

	<u>Lundi 26</u>	<u>Mardi 27</u>	<u>Mercredi 28</u>	<u>Jeudi 29</u>	<u>Vendredi 30</u>
Potage	Oignon(9)	Tomate(9)	Bouillon de légumes(9)	Cresson(9)	Jardinière(9)
Plat chaud	Rôti ardennais(p) Carottes (b) Ps rissolées	Filet de poulet Compote Ps frites	Rôti de bœuf Duo de carottes Riz à l'espagnole(p)	Blanc de poisson (4) Gratiné de courgette & tomate Blé gourmet	Pâtes(1) bolognaise
Plat froid	Filet de hareng garni	Pain de viande crudités		Poulet « hawaii »	Truite fumée
Sandwich maison	Pain de viande & andalouse				Thon mayonnaise
Multicéréales		Rôti de boeuf		Poulet andalou	
		Vente lycée		Hamburger	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des 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. 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'ichthyocolle 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.