



Menu du mois de Novembre 2015

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

	<u>Lundi 09</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Mercredi 11</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
Potage	Poireaux(9)	tomates		Asperges(9)	Printanier(9)
Plat chaud	Filet de poulet Epinard Riz au safran	chipolata (p) Haricot vert (b) Ps purée(7)	congé	Rôti ardennais (p) Chou de Bruxelles Gratin dauphinois(7)	Pâte (1) A la bolognaise
Plat froid	Oeuf farci Salami (p)	Jambon de parme crudités		Tomate mozzarella	Filet de truite fumée Céleri rave (9)
Sandwich maison	Jambon de parme				Salade de viande maison(p)
Multicéréales		Pain de viande		Poulet curry	
		Vente lycée		HOT DOG	



Menu du mois de Novembre 2015

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

	<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Mercredi 18</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>
Potage	Cresson(9)	Velouté de champignon (7-9)	oignons	Potiron(9)	Carotte & orange
Plat chaud	Pain de viande(p) Sauce forestière Chou fleur (b) Ps nature	Escalope de porc (p) Au curry doux Petit pois riz	Emincé de bœuf Sauce aigre douce Gratiné de cardon & butternut Quinoa (b)	Vol au vent(7) Ps frites	Filet de poisson(4) Meunière Carottes Purée de pdt & panais (7)
Plat froid	Filet de hareng	Roulade Argenteuil		Orange au crabe	Assiette anglaise
Sandwich maison	Thon mayonnaise				Brie & sirop de liège
Multicéréales		Pain de viande		Tomate mozzarella	
Vente primaire & lycée	HAMBURGER				

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de Novembre 2015

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

	<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Mercredi 25</u>	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
Potage	Cerfeuil (9)	Tomates(9)	Crème de chicons(7)	Carotte, patate douce & coriandre	Jardinière (9)
Plat chaud	Sauté de dinde Chou rave Croquette au four	Galopin de saumon(1-4-7-9-10) Haricot beurre Purée aux brocolis(7)	sauté de porc(p) Légumes pesto & beignets de salsifis riz	Pâte(1) Jambon (p)& fromage(7)	Dos de cabillaud(4) Epinard (b) Blé gourmet
Plat froid	Brie et sa roquette	Pêche au thon		Salade du chef	Poulet & mandarines
Sandwich maison	Rôti (p)& moutarde(10)				Saumon fumé(4)
Multicéréales		Chèvre(7) & miel		Thai(poulet& soja)(6-8-11)	
Vente lycée	NUGGETS (6 pc)				

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.