



Menu du mois de JUIN 2015

	<u>Lundi 1</u>	<u>Mardi 2</u>	<u>Mercredi 3</u>	<u>Jeudi 4</u>	<u>Vendredi 5</u>
Potage	Jardinière(9)	Crécy(9)	Minestrone(9)	Tomates(9)	Cerfeuil(9)
Plat chaud	Filet de poulet épinard (b) gratin dauphinois(7)	Pâtes(1) bolognaise	Epigramme (3-7) d'agneau Chou romanesco Quinoa (b)	Rôti ardennais Duo de carottes Croquettes au four	Galopin de saumon (4-7-9-10) Petits pois Riz

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

Plat froid	Rôti de bœuf crudités	Pêche au Thon (3-4)	Œuf (3) farci	Filet de hareng Légumes (9)
Sandwich maison	Tomate/mozza(7)			Tomate/mozza(7)
Multicéréales		Omelette(3) & lard	Omelette(3) & lard	
		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 de JUIN 2015

	<u>Lundi 08</u>	<u>Mardi 9</u>	<u>Mercredi 10</u>	<u>Jeudi 11</u>	<u>Vendredi 12</u>
Potage	Asperges(7-9)	Saint germain(9)	Crème de champignons(7-9)	Potirons(9)	Poireaux(9)
Plat chaud	Emincé de dinde brocoli (b) ps rissolées	Sauté de porc (p) Ratatouille(9) Ps purée(3-7)	Cannelloni(1-7-9) gratiné	Bouchée à la reine(7) Ps frites	Boulette (p)(3-7) Haricot vert pâte (1)

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

Plat froid	Brie(3) Et sa garniture	Orange au crabe(2)	Rôti de bœuf crudités	Hareng(4) garni
Sandwich maison	Pain de viande(3)			Pain de viande(3)
Multicéréales		Feta/iceberg	Feta/iceberg	
Ventes primaire & lycée		Panini		

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JUIN 2015

	<u>Lundi 15</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Mercredi 17</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
Potage	Parmentier(9)	Tomates(9)	Vert pré(9)	lyonnais(9)	Cresson(9)
Plat chaud	Rôti de dindonneau Compote Ps nature	Chipolata(p) (7-9) Courgettes Blé gourmet	Emincé de bœuf Sc aigre douce (9-10) Haricot beurre riz	Filet de poisson(4) Légumes « wok » Ps purée(7)	Pâte (1-7) Jambon (p) & fromage
Plat froid	Américain garni	Tortillas(3)		Pâté crème(7) Sur toast	Roulade argenteuil
Sandwich maison					
Multicéréales					

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

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JUIN 2015

	<u>Lundi 22</u>	<u>Mardi 23</u>	<u>Mercredi 24</u>	<u>Jeudi 25</u>	<u>Vendredi 26</u>
Potage	persil(9)	Jardinière(9)	Brocoli & courgette(9)	crécy(9)	tomates(9)
Plat chaud	Pain de viande(7) Céleri rave(9) Riz au safran	Filet de poulet Epinard à la crème(7) Pâte 3 couleurs(1)	Emincé de volaille Au curry doux Brunoise de légumes(9) Ps purée(7)	Steak haché (p)(7) Salade de tomates Ps nature	Cabillaud(4) Carotte (b) « vichy » Gratin dauphinois(7)
Plat froid	Carpaccio de boeuf	Salade grecque(7)		Pêche au thon (4)	Assiette anglaise crudités
Sandwich maison					
Multicéréales					

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

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de 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.