



Menu du mois de Septembre 2015

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

	<u>Lundi 31</u>	<u>Mardi 1</u>	<u>Mercredi 2</u>	<u>Jeudi 3</u>	<u>Vendredi 4</u>
Potage		Crécy(9)	Minestrone(9)	Tomates(9)	Cerfeuil(9)
Plat chaud		Filet de poulet Epinard (b) Ps nature	Epigramme (3-7) d'agneau Carottes Riz	Rôti ardennais(p) Chou romanesco Gratin dauphinois(7)	Galopin de saumon (4-7-9-10) Petits pois Blé gourmet
Plat froid		Pêche au thon (3-4)		Œuf (3) farci	Filet de hareng Légumes (9)
Sandwich maison					Poulet curry
Multicéréales				Feta& olives	



Menu du mois de Septembre 2015

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

	<u>Lundi 7</u>	<u>Mardi 8</u>	<u>Mercredi 9</u>	<u>Jeudi 10</u>	<u>Vendredi 11</u>
Potage	Asperges(7-9)	Saint germain(9)	Crème de champignons(7-9)	Potiron(9)	Poireaux(9)
Plat chaud	Emincé de dinde Brocoli (b) Ps rissolées	Sauté de porc (p) Ratatouille(9) Riz au safran	Paupiette de veau Duo de carottes Ps purée(3-7)	Bouchée à la reine(7) Ps frites	Boulette (p)(3-7) Haricot vert Pâtes (1)
Plat froid	Brie(3) et sa garniture	Orange au crabe(2)		Rôti de bœuf crudités	Tomates Mozzarella(7)
Sandwich maison	Pain de viande(3)				Pain de viande(3)
Multicéréales		Feta/olives		Feta/olives	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de Septembre 2015

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

	<u>Lundi 14</u>	<u>Mardi 15</u>	<u>Mercredi 16</u>	<u>Jeudi 17</u>	<u>Vendredi 18</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) Céleri au romarin(9) Blé gourmet	Emincé de bœuf Haricot beurre Riz	Filet de poisson(4) Légumes printaniers Ps purée(7)	Pâtes (1-7) jambon (p) & fromage
Plat froid	Américain garni	Tortillas(3)		Pâté crème(7) sur toast	Roulade argenteuil
Sandwich maison	Omelette & lard				Omelette & lard
Multicéréales		Jambon de parme		Jambon de parme	
Ventes lycée	Panini				

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de Septembre 2015

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

	<u>Lundi 21</u>	<u>Mardi 22</u>	<u>Mercredi 23</u>	<u>Jeudi 24</u>	<u>Vendredi 25</u>
Potage	Persil(9)	Jardinière(9)	Brocoli & courgette(9)	Crécy(9)	Tomates(9)
Plat chaud	Pain de viande(7) Petit pois Riz au safran	Filet de poulet Epinard à la crème(7) Pâtes 3 couleurs(1)	Emincé de dinde au curry doux Brunoise de légumes(9) Ps purée(7)	Steak haché (p)(7) Chou rave Ps nature	Filet de Cabillaud(4) Carotte (b) Gratin dauphinois(7)
Plat froid	Carpaccio de boeuf	Salade grecque(7)		Pêche au thon (4)	Assiette anglaise crudités
Sandwich maison	Pain de viande&andalouse				Pain de viande&andalouse
Multicéréales		Poulet curry		Poulet curry	
		Vente lycee		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.