



Menu du mois de SEPTEMBRE 2017

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi 1er</i>
Potage					Parmentier (9)
Plat chaud					Filet de poulet Chou fleur à la crème (7) Ps persillées
Kcal/100gr					129
Plat froid					Pêche au thon
Sandwich maison					
Multicéréales					

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2017

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

	<i>Lundi 4</i>	<i>Mardi 5</i>	<i>Mercredi 6</i>	<i>Jeudi 7</i>	<i>Vendredi 8</i>
Potage	Dubarry (7)	Tomate (9)	Crécy	Vert pré (9)	Fermière (9)
Plat chaud	Rôti de dindonneau Carottes (b) Ps rissolées	Pâtes (1) au jambon (p) sauce crème (7) fromage râpé (7)	Escalope de dinde Beignet de courgette quinoa (b)	Galopin de veau Ratatouille (9) Ps purée (7)	Fileté de poisson meunière (4) Légumes romanesco Riz (1) au safran
Kcal/100gr	124	184	145	119	124
Plat froid	Jambon de parme	Rôti de boeuf		Paté en croute	Roulade argenteuil
Sandwich maison	Pain de viande sc andalouse				Poulet curry
Multicéréales		Tomate mozzarella		Jambon & fromage	
LYCEE					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2017

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

	<i><u>Lundi 11</u></i>	<i><u>Mardi 12</u></i>	<i><u>Mercredi 13</u></i>	<i><u>Jeudi 14</u></i>	<i><u>Vendredi 15</u></i>
Potage	Cresson (9)	Crécy (9)	Minestrone (9)	Persil (9)	Tomate
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Petits pois Ps aux herbes	Pâtes (1) sauce bolognaise	Steak de bœuf Epinard (b) à la crème (7) Semoule	Escalope de poulet Poêlée zucchini gratin dauphinois (7)	Filet de poisson (4) Céleri braisé (9) Blé gourmet
Kcal/100gr	138	170	121	91	130
Plat froid	Tomate mozzarella	Brie et garniture		Œuf farçi	Assiette anglaise
Sandwich maison	Thon mayo				Tomate mozzarella
Multicéréales		Jambon de parme		Omelette & salade	

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2017

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

	<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Mercredi 20</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
Potage	Parisien (9)	Tomate	Cerfeuil (9)	Crécy	Poireaux (9)
Plat chaud	Boulette (p) sc tomate Haricot vert Pâtes (1)	Filet de poulet Compote Ps frites	Blanquette de veau (7) Carottes (b) Purée de patate douce	Blanc de poisson (4) Chou fleur Croquette au four	Pain de viande (p) Ratatouille (9) Riz pilaf (1)
Kcal/100gr	167	137	133	132	154
Plat froid	Américain garni	Orange au crabe		tortillas	Filet de truite fumée
Sandwich maison	Brie & salade				Salade de viande maison
Multicéréales		Rôti de bœuf/béarnaise		Jambon & fromage	
LYCEE					cheeseburger

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2017

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

	<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Mercredi 27</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 29</u>
Potage	Céleri (9)	Tomate (9)		Carottes&persil	Asperges (9&7)
Plat chaud	Chipolata de volaille Potée liégeoise (p) (lard,oig,pdt,crème,har icot vert) (7)	Emincé de poulet sc curry doux (7) panais & navet blé gourmet (1)	Fête de la Communauté Française	Pâtes (1) sauce bolognaise	Filet de poisson (4) Champignons Gratin dauphinois (7)
Kcal/100gr	117	112		170	113
Plat froid	Assiette de fromage	Salade du chef		Pêche au thon	Salade fraicheur
Sandwich maison	Pain de viande sc andalouse				Américain cornichons
Multicéréales		Saumon fumé		Fromage blanc & radis	
Primaire & lycée	Nuggets (6 pc)				

(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'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.