



Menu du mois de NOVEMBRE 2017

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

	<u>Lundi 06</u>	<u>Mardi 07</u>	<u>Mercredi 08</u>	<u>Jeudi 09</u>	<u>Vendredi 10</u>
Potage	Poireaux (9)	Carottes	Minestrone (9)	Cerfeuil (9)	Fermière (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Chou rouge Ps nature	Emincé de dinde sauce aigre douce Haricot vert (b) Blé gourmet (1)	Escalope de porc à la toscane Chicons braisés Quinoa (b)	Vol au vent (7) Ps frites	Blanc de poisson (4) Poêlée romanesco Ps purée (7)
Kcal/100gr	129	114	121	244	101
Plat froid	Filet de truite fumée	Œuf farçi		Orange au crabe	tortillas
Sandwich maison	Pain de viande & sc andalouse				Jambon beurre & cornichons
Multicéréales		Omelette & ketchup		Fermier (chèvre, lard, miel, roquette)	
LYCEE	cheeseburger				

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2017

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

	<i>Lundi 13</i>	<i>Mardi 14</i>	<i>Mercredi 15</i>	<i>Jeudi 16</i>	<i>Vendredi 17</i>
Potage	Asperges (9)	Persil (9)	Dubarry (7)	Tomates	Saint germain
Plat chaud	Bacon burger (p) Petits pois Ps rissolées	Pâtes (b) au jambon (p) sauce crème (7) fromage râpé (7)	Steak de bœuf Tomate au four Semoule	Steak de poisson (4) Blanc de poireaux à la crème (7) Purée au potiron (7)	Rôti ardennais (p) Courgette à l'aneth Riz au safran (1)
Kcal/100gr	182	184	112	91	138
Plat froid	Rôti de boeuf	Tomate crevettes		Salade fermière	Américain garni
Sandwich maison	Salade de thon mayonnaise				Le français (brie, miel, tomate, noix)
Multicéréales		Le grec (feta, tomates, olives, concombre)		Salade de crabe	
LYCEE			FRITES		

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2017

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

	<u>Lundi 20</u>	<u>Mardi 21</u>	<u>Mercredi 22</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
Potage	Potiron (9)	Cresson (9)	Bouillon (9)	Carotte & lait de coco (7)	Parmentier
Plat chaud	Emincé de porc sauce estragon (7) Carottes (b) Pâtes 3 couleurs (1)	Poisson (4) Céleri rave (9) Gratin dauphinois (7)	Oiseau s/tête Ratatouille (9) Boulgour (1)	Filet de poulet Compote Frites	Cordon bleu Chou fleur à la crème (7) Ps purée (7)
Kcal/100gr	140	117	162	137	164
Plat froid	Assiette anglaise	Carpaccio de boeuf		Tomate mozzarella	Pêche au thon
Sandwich maison	Pain de viande & mozzarella				Texan (poulet, gouda,sc barbecue,maïs)
Multicéréales		Poulet curry maison		Saumon fumé	
LYCEE		PANINI			

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2017

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

	<i><u>Lundi 27</u></i>	<i><u>Mardi 28</u></i>	<i><u>Mercredi 29</u></i>	<i><u>Jeudi 30</u></i>	<i><u>Vendredi 01/12</u></i>
Potage	Dubarry (7)	Champignons (7-9)	Potiron	Tomates	Paysanne (9)
Plat chaud	Chipolata de volaille Epinard Ps au thym	Pâtes (1) sauce bolognaise fromage râpé (7)	Brochette de volaille sauce béarnaise Nasi Goreng Riz mékong (1)	Escalope de dinde Haricot beurre Blé gourmet (1) sauce provençale	Blanc de poisson (4) Petits pois & carottes Croquettes au four
Kcal/100gr	115	170	147	107	138
Plat froid	Roulade argenteuil	Salade au gouda		Pâté en croûte	Jambon de parme
Sandwich maison	Omelette & lardons				Rôti de bœuf & béarnaise
Multicéréales		Tomate mozzarella		Paté crème & cornichons	
LYCEE				NUGGETS (6PC)	

(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.