



Menu du mois de JANVIER 2019

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	Poireaux (9)	Carottes	Minestrone (9)	Cerfeuil (9)	Fermière (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Haricot vert (b) Ps rissolées	Pâtes (1) jambon (p) sauce crème (7) fromage râpé	Epigramme d'agneau duo de carottes semoule à l'orientale (1)	Vol au vent (7) ps frites	Tanagra meunière (4) poêlée romanesco purée de pdt&patate douce (7)
Kcal/100gr	151	184	148	214	94
Plat froid	Salade feta(7)	Pain de viande(p)		Œuf farçi (3)	Rôti de boeuf
Sandwich maison	Jambon de parme & roquette				Pain de viande (p) & sauce andalouse
Multicéréales		Paté crème (7) & cornichons		Saumon fumé(4)	
LYCEE					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergène



Menu du mois de JANVIER 2019

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	Asperges (9)	Courgette (9)	Dubarry (7)	Tomates	Soupe carottes et lait de coco(7)
Plat chaud	Bacon burger (p) brunoise de légumes (9) ps rissolées	Pâtes (b) sauce bolognese fromage râpé (7)	Sauté de veau poêlée 4 saisons ps.purée	Steak de poisson (4) blanc de poireaux à la crème (7) purée aux potirons	Rôti ardennais (p) céleri rave (9) à l'aneth riz au safran (1)
Kcal/100gr	166	170	95	91	145
Plat froid	Roulade argenteuil (p)	Tomate crevette (3)		Assiette de fromage (7)	Filet de truite fumée (4)
Sandwich maison	Jambon (p) & beurre				L'Italien (parme,mozza,huile d'olives,roquette)
Multicéréales		Rôti de bœuf & béarnaise		Le Berlaymontois (poulet,fr.blanc,pesto)	
LYCEE			PANINI		

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2019

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	Potiron (9)	Faubonne (7)	Céleri (9)	Carotte,coco,coriandre (7)	Parmentier (9)
Plat chaud	Pain de viande (p) carottes (b) pâtes 3 couleurs (1)	Blanc de poisson (4) sauce nantua (7) brocoli gratin dauphinois (7)	Carbonnade de bœuf à la flamande chicon braisé croquette au four	Filet de poulet compote mixte ps frites	Cordon bleu de dinde chou fleur à la crème (7) ps purée (7)
Kcal/100gr	125	112	138	137	114
Plat froid	Jambon de parme	Salade grecque (7)		Tortillas (3)	Orange au crabe (4)
Sandwich maison	Américain & cornichons				Omelette (3) & lardons
Multicéréales		Thon (4) mayonnaise		Le Français (5&7) (brie,miel,tomate,noix)	

LYCEE

CHEESEBURGER

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2019

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

	<u>Lundi 28</u>	<u>Mardi 29</u>	<u>Mercredi 30</u>	<u>Jeudi 31</u>	<u>Vendredi 1/02</u>
Potage	Dubarry (7)	Champignons (7-9)	Potiron	Tomates	Paysanne (9)
Plat chaud	Chipolata de volaille épinard (b) à la crème (7) ps au thym	Pâtes (1) sauce bolognaise fromage râpé (7)	Steak de bœuf salade mixte sauce poivre doux (7) ps frites	Escalope de dinde en waterzooi (7) (bl de poireaux,cél,car) blé gourmet (1)	Blanc de poisson (4) chicon & fenouil à la crème (7) ps nature
Kcal/100gr	115	170	213	110	99
Plat froid	Assiette anglaise	Carpaccio de boeuf		Salade du chef	Pêche au thon(3&4)
Sandwich maison	Pain de viande (p) & sauce andalouse				Poulet curry maison (3)
Multicéréales		Le Grecq (5&7) (feta,olive,tom,noix)		Brie (7) & sirop de liège	

LYCEE

FRITES

(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.