



Menu du mois de JANVIER 2020

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

	<i>Lundi 6</i>	<i>Mardi 7</i>	<i>Mercredi 8</i>	<i>Jeudi 9</i>	<i>Vendredi 10</i>
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 rapé	Epigramme d'agneau duo de carottes semoule (1)	Vol au vent (7) Frites	Tanagra meunière (4) Poêlée romanesco Purée de pdt & patate douce (7)
Plat froid	Salade feta (7)	Pain de viande (p)		Œuf farçi (3)	Rôti de boeuf
Sandwich maison	Paté crème & cornichons (p)7				Pain de viande & sc andalouse
Multicéréales		Jambon de parme(p) & roquette		Saumon fumé (4)	

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2020

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

	<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Mercredi 15</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
Potage	Asperges (9)	Courgette (9)	dubarry	Lentille (9)	Carotte (9)
Plat chaud	Bacon burger (p) Petits pois « vichy » Blé (1)	Pâtes (b) sauce bolognaise fromage rapé (7)	Sauté de veau poêlée 4 saisons ps purée	Steak de poisson (4) Blanc de poireaux à la crème (7) Purée au potiron (7)	Chipolata de volaille Céleri rave (9) à l'aneth Riz au safran (1)
Plat froid	Roulade argenteuil	Tomate au crabe (4)		Assiette de fromage (7)	Truite fumée (4)
Sandwich maison	Jambon & beurre				Américain & cornichons
Multicéréales		Rôti de bœuf & béarnaise		Le Berlaymontois (poulet, fr.bl, pesto)	
LYCEE					Cheese burger

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2020

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>Journée végétarienne</u>	<u>Nouvel an chinois</u>
Potage	Potiron (9)	Fenouil (9)	Céleri (9)	Vert pré (9)	Bouillon de légumes (9)
Plat chaud	Pain de viande (p) Carottes (b) Pâtes 3 couleurs (1)	Blanc de poisson (4) sauce aux olives (7) Brocoli Pdt aux herbes	Carbonnade de bœuf chicons braisés croquette au four	Steak boulgour & millet Brunoise de légumes (9) Riz pilaf	Poulet sauce soja (6) Légumes wok (9) Nouille (1)
Plat froid	Jambon de parme (p)	Salade grecque (7)		Tortillas (3)	Orange au crabe (4)
Sandwich maison	Thon mayonnaise (4)				Omelette (3) & ketchup
Multicéréales		L'Italien (parme, mozza, roq, huile olive)		Le Français (5&7) (brie, miel, tomate, noix)	
LYCEE			HOT DOG		

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2020

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

	<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Mercredi 29</u>	<u>Jeudi 30</u>	<u>Vendredi 31</u>
Potage	Dubarry (7)	Champignons (7-9)	potiron	Tomate&banane (7-9)	Paysanne (9)
Plat chaud	Rôti ardennais (p) Epinard (b) à la crème Ps au thym	Pâtes (1) sauce bolognaise fromage rapé (7)	Choucroute garnie ps purée (7)	Curry de volaille (7-9) au lait de coco Carottes Boulgour	Blanc de poisson (4) Chicon & fenouil à la crème (7) Ps nature sauce au citron
Plat froid	Assiette anglaise (p)	Carpaccio de boeuf		Salade du chef (p)	Pêche au thon(3&4)
Sandwich maison	Pain de viande (p) & sauce andalouse				Salade viande (p) maison
Multicéréales		Le Grecq (5 &7) (feta,olive,tom,noix)		Brie (7) & sirop de liège	
LYCEE			PANINI		

(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.