



Menu du mois d'Octobre 2020

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

	<u>Lundi 5</u>	<u>Mardi 6</u>	<u>Mercredi 7</u>	<u>Jeudi 8</u>	<u>Vendredi 9</u>
Potage					
Plat chaud	Boulette (p) (1,3,6,7,10) Navets & panais Pâtes 3 couleurs (1)	Rôti de dindonneau Petits pois Pdt ardennaises	Steak de veau beignets de brocoli (1,7) croquette au four (1,7)	Pâtes (1) Lardinette de dinde & fromage Fromage rapé (7)	Filet de poisson (4) Chou fleur (b) Purée de patate douce (7)
Plat froid					
Sandwich maison	Pain de viande(p) andalouse				Thon mayo
Multicéréales		Omelette (3) ketchup		Saumon fumé (4)	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'Octobre 2020

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

	<u>Lundi 12</u>	<u>Mardi 13</u>	<u>Mercredi 14</u>	<u>Jeudi 15</u>	<u>Vendredi 16</u>
Potage					
Plat chaud	Escalope de porc (p) Carotte vichy Pdt aux herbes	Pâtes (1) Sauce bolognaise Fromage rapé (7)	Poulet crunchy au fromage (1,7) épinard purée (7)	Filet de poisson (4) Champignons des bois Gratin dauphinois (7)	Chipolata de volaille (1,6,10) Céleri au pesto (9) Quinoa (b)
Plat froid					
Sandwich maison	Rôti de bœuf / béarnaise				Saumon fumé (4)
Multicéréales		Salade de crabe (3- 4)		L'Italien (parme, mozza, roq, huile olive)	
				Chesseburger (p)(7)	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'Octobre 2020

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

	<u>Lundi 19</u>	<u>Mardi 20</u>	<u>Mercredi 21</u>	<u>Jeudi 22</u>	<u>Vendredi 23</u>
Potage					
Plat chaud	Rôti ardennais (p) Epinard (b) à la crème (7) Blé au tomate (1)	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Poêlée de légumes Riz (1)	Lasagne maison (1,7)	Filet de poulet Compote Pdt au thym	Pâtes à la norvégienne (saumon & brocolis) (4,7,9) Fromage rapé (7)
Plat froid					
Sandwich maison	Jambon & beurre (p)				Pain de viande(p) andalouse
Multicéréales		Le Berlaymontois (poulet,fr.bl,pesto)(7)		Le berger (fromage de chèvre,miel,roquette)	
LYCEE					PANINI (1,7)(p)

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'Octobre 2020

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

	<u>Lundi 26</u>	<u>Mardi 27</u>	<u>Mercredi 28</u>	<u>Jeudi 29</u>	<u>Vendredi 30</u>
Potage					
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Haricot vert (b) Purée au brocoli (7)	Curry de volaille au lait de coco (1,7,9) Carottes Trio de riz (1)	Vol au vent (7) vidé (1) frites	Filet de saumon (4) Chicon à la crème (7) Croquette au four (1,7)	Pâtes (b) (1) Sauce bolognaise Fromage rapé (7)
Plat froid					
Sandwich maison	Américain & cornichons				Paté crème & cornichons (p)7
Multicéréales		Le Grecq (5 &7) (feta,olive,tom,noix)		Jambon & beurre (p)	
LYCEE					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

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'ichtocolle 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.