



Menu du mois d'AVRIL 2018





Menu du mois d'AVRIL 2018

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

	<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Mercredi 18</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>
Potage	Carotte & panais	Cerfeuil & courgette (9)	Persil (9)	Freineuse (9)	Crécy (9)
Plat chaud	Rôti de porc au gingembre (p) sauce à l'orange Poêlée de légumes Ps rissolées	Filet de poulet Compote mixte Ps frites	Pennes (1) gratinées au thon,olives,tomates séchées & saveur du sud	Paupiette de veau Salsifis à la crème (7) Pdt aux fines herbes	Blanc de poisson (4) jus au persil Riz sauvage (1) Haricot mange tout
Kcal/100gr	101	107	132	147	132
Plat froid	Œuf à la russe (3-9)	Rôti(p) sc moutarde		Assiette de fromage(7)	Salade Gersoise (magret fumé,miel)
Sandwich maison	Pain de viande (p) sc. andalouse				Thon(3-4) mayonnaise
Multicéréales		L'original (p-3) (poulet,tom,oeuf, lard,salade,may)		Rôti de bœuf béarnaise	
LYCEE			PANINI		

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'AVRIL 2018

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

	<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Mercredi 25</u>	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
Potage	Potiron (9)	Faubonne (7)	Condrusien (9)	Carotte,coco & coriandre (7)	Andalou (9)
Plat chaud	Emincé de volaille sauce échalotes Céleri râve & petits pois Ps sautées	Pâtes (1) sauce bolognaise fromage râpé (7)	Steak sc marchand de vin Chicon braisé Croquette au four	Boulette (p) (7) sauce tomate aux petits légumes Ps frites	Cordon bleu Chou fleur à la crème (7) Ps purée à l'estragon (7)
Kcal/100gr	127	170	122	156	114
Plat froid	Chèvre (7) sur toast	Saumon fumé(4)		Pêche au thon (3-4)	Roulade argenteuil(p-3)
Sandwich maison	Jambon(p) & beurre				Omelette(3) & lardons(p)
Multicéréales		Brie(7) & cressonnette		Mozzathon(3-4) (mozz,thon,oig.rg,citr)	

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique


(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'AVRIL 2018

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

	<u>Lundi 30</u>	<u>Mardi 01/05</u>	<u>Mercredi 02/05</u>	<u>Jeudi 03/05</u>	<u>Vendredi 04/05</u>
Potage	Dubarry (7)		Tomate & banane	Tomates	Paysanne (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Potée aux poireaux		Sauté de veau Tomate au four Gratin dauphinois (7)	Escalope de dinde Panais & navet jaune Blé gourmet (1)	Blanc de poisson (4) Chicon & fenouil à la crème (7) Ps nature
Kcal/100gr	126		97	121	109
Plat froid	Salade grecque (7)			chorizo(p)	Poulet « hawaïen »
Sandwich maison	Pain de viande(p) sc.andalouse				Poulet curry maison (3)
Multicéréales				végétarien	
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.