



Menu du mois de JUIN 2018

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

	<u>Lundi 4</u>	<u>Mardi 5</u>	<u>Mercredi 6</u>	<u>Jeudi 7</u>	<u>Vendredi 8</u>
Potage	Poireaux (9)	Champignons (9)	Cresson (9)	Tomate	Asperges (9)
Plat chaud	Saucisse (p) Haricot vert (b) Gratin dauphinois (7)	Vol au vent (7) Ps frites	Cordon bleu de dinde (7) Duo de courgettes Rissotto (1-7)	Pâtes (1) jambon (p) & fromage Sauce crème Fromage rapé	Filet de poisson (4) Sauce nantua (7-4) Brocoli (b) Ps purée
Kcal/100gr	124	244	98	184	102
Plat froid	Œuf à la russe (3)	Saumon fumé		Salade fraîcheur	Rôti de boeuf
Sandwich maison	Poulet curry maison				Pain de viande (p) sc.andalouse
Multicéréales		L'Anglais (poulet, ched, bacon, tomates)		Omelettes(3) & lardons	
LYCEE					



Menu du mois de JUIN 2018

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

	<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Mercredi 13</u>	<u>Jeudi 14</u>	<u>Vendredi 15</u>
Potage	Cerfeuil (7)	Crécy	Parmentier (9)	Potiron (9)	Printanier (9)
Plat chaud	Emincé de dinde Sauce curry doux Petit pois Ris (1) à l'ananas	Pâtes (1) Sauce bolognaise Fromage rapé	Steak bearnaise Salade mixte Gratin dauphinois (7)	Blanc de poisson Céleri rave (9) Ps purée à l'estragon (7)	Oiseau s/tête (p) Carotte au thym Blé gourmet (1)
Kcal/100gr	163	170	126	105	156
Plat froid	chorizo(p)	Tomates crevettes(4)		Tortillas(3) & crudités	Assiette de fromage
Sandwich maison	Salade de viande(p) maison				Thon mayonnaise
Multicéréales		Jambon beurre & cornichons		salade de crevettes	
LYCEE					cheeseburger

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JUIN 2018

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

	<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Mercredi 20</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
Potage	Andalou	Dubarry (9)	Crème de persil (9)	Champignons	Tomate
Plat chaud	Filet de poulet Compote mixte Ps rissolées	Rôti de porc Panais Croquette au four	Curry d'agneau Haricot beurre Riz (1) complet	Boulettes sc tomate Brunoise de légumes Ps purée (7)	Poisson meunière Salade mixte Ps persillées
Kcal/100gr	137	146	92	133	95
Plat froid	Assiette anglaise	Poulet « hawaii »		Paté de campagne	Salade féta
Sandwich maison					
Multicéréales					
LYCEE					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JUIN 2018

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

	<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Mercredi 27</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 29</u>
Potage	Carotte & orange	Parisien (9)	Minestrone (9)	Crème de cresson (9)	
Plat chaud	Steak haché de mouton Légumes couscous (9) Semoule	Filet de poulet Epinard (b) Ps nature	Sauté de veau Chou fleur (b) Ps frites	Pâtes (1) Sauce bolognaise Fromage rapé	
Kcal/100gr	155	89	115	170	
Plat froid	Roulade argenteuil(p)	Salade du chef		Truite fumée	
Sandwich maison					
Multicéréales					
LYCEE					

(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.