



# Menu du mois de SEPTEMBRE 2018

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

	<u>Lundi 3</u>	<u>Mardi 4</u>	<u>Mercredi 5</u>	<u>Jeudi 6</u>	<u>Vendredi 7</u>
Potage	Dubarry (7)	Tomate (9)	Crécy	Vert pré (9)	Fermière (9)
Plat chaud	Rôti de dindonneau Carottes (b) Ps rissolées	Pâtes (1) au jambon (p) sc crème (7) fromage rapé (7)	Escalope de dinde Beignet de courgette Quinoa (b)	Galopin de veau Ratatouille (9) Ps purée (7)	Filet de poisson meunière (4) Légumes romanesco Riz (1) au safran
Kcal/100gr	124	184	145	119	124
Plat froid	Paté en croute(p)	Œuf à la russe(3-9)		Tomate crevette(4)	Poulet « hawaii »
Sandwich maison	-----				Pain de viande(p) sc.andalouse
Multicéréales		-----		Le Berlaymontois (poulet,fr.blanc,pesto)(7)	

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique      (p) contient de la viande de porc      peut contenir des allergènes



## Menu du mois de SEPTEMBRE 2018

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

	<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Mercredi 12</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
Potage	Cresson (9)	Crécy (9)	Minestrone (9)	Persil (9)	Tomate
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Petits pois Ps aux herbes	Pâtes (1) sauce bolognaise	Steak de bœuf Epinard (b) à la crème (7) Semoule	Escalope de poulet Poêlée zucchini Gratin dauphinois (7)	Filet de poisson (4) Céleri braisé (9) Blé gourmet (1)
Kcal/100gr	138	170	121	91	130
Plat froid	Roulade argenteuil (9)	Assiette de fromage		Truite fumée(4)	chorizo(p)
Sandwich maison	Thon mayonnaise(4)				Poulet curry maison
Multicéréales		l'Anglais(poulet,ched , bacon,tomate)		Salade de crabe(4)	

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



## Menu du mois de SEPTEMBRE 2018

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

	<u>Lundi 17</u>	<u>Mardi 18</u>	<u>Mercredi 19</u>	<u>Jeudi 20</u>	<u>Vendredi 21</u>
Potage	Parisien (9)	Tomate	Cerfeuil (9)	Crécy	Poireaux (9)
Plat chaud	Boulette (p) sc tomate Haricot vert Pâtes (1)	Filet de poulet Compote Ps frites	Blanquette de veau (7) Carottes (b) Purée de patate douce	Blanc de poisson (4) Chou fleur Croquette au four	Pain de viande (p) Ratatouille (9) Riz pilaf (1)
Kcal/100gr	167	137	133	132	154
Plat froid	Pêche au thon(4)	Salade Grecque (7)		Tortillas (3)	Assiette du chef
Sandwich maison	Jambon à l'os(p) & beurre				Omelette(3) & ketchup
Multicéréales		Jambon de parme (p)		L'exotique THAI (viandehaché, chou, car, coriandre, soja)	
LYCEE			PANINI		

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



## Menu du mois de SEPTEMBRE 2018

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

	<u>Lundi 24</u>	<u>Mardi 25</u>	<u>Mercredi 26</u>	<u>Jeudi 27</u>	<u>Vendredi 28</u>
Potage	Tomate (9)	Dubarry (9)	Céleri (9)		Asperges (9&7)
Plat chaud	Emincé de poulet sc curry doux (7) Panais & navet Blé gourmet (1)	Pâtes (1) sauce bolognaise	Chipolata de volaille Potée liégeoise (p) (lard,oig,pdt,crème,h aricot vert) (7)	Fête de la Communauté Française	Filet de poisson (4) Champignons Gratin dauphinois (7)
Kcal/100gr	112	170	117		113
Plat froid	Brie & sa garniture	Assiette anglaise(p)			Salade grecque (3)
Sandwich maison	Rôti de bœuf sc béarnaise				Pain de viande(p) sc.andalouse
Multicéréales		Végétarien (fromage bl,poire,noix, germe)			

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.**