



Menu du mois de NOVEMBRE 2018

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	Parisien (9)	Parmentier (9)	Minestrone (9)	Potiron	Tomates
Plat chaud	Émincé de porc (p) sauce aigre douce Haricot vert (b) Blé gourmet (1)	Pâtes (1) sauce bolognaise fromage rapé (7)	Pain de veau Chicons braisés Quinoa (b)	Filet de poisson (4) Carotte au beurre Purée (7)	Rôti ardennais (p) Beignets de courgettes (3) Riz au safran (1)
Kcal/100gr	140	170	124	101	171
Plat froid	Orange au crabe(4)	Rôti de boeuf		Tortillas (3)	Roulade d'asperges (p)
Sandwich maison	Pain de viande (p) sc andalouse				Jambon (p)beurre
Multicéréales		Chèvre au miel (7)		Américain & cornichons	
LYCEE					cheeseburger(p)

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2018

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	Dubarry (7)	Saint germain (9)	Céleri (9)	Carotte	Cerfeuil (9)
Plat chaud	Steak haché (p) Ratatouille (9) Pdt rissolées	Vol au vent (7) Frites	Steak de boeuf Poêlée 4 saisons (butternut, fève, car, pdt bleu) Boullgour (1)	Cordon bleu de dinde (7) Chou fleur à la crème (7) ps nature	Blanc de poisson (4) sauce bisque (2) Haricot beurre Gratin dauphinois (7)
Kcal/100gr	182	244	121	170	114
Plat froid	Salade « musclun »	Pêche au thon (4)		Assiette anglais (p)	Poulet « hawaii »
Sandwich maison	Poulet curry maison				Brazillia (filet de dinde, fr, ananas, sc brazil)
Multicéréales		Saumon fumé (4)		Thon au pêche (4)	
LYCEE					PANINI (p)

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2018

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	Poireaux (9)	Cresson (9)	Oignon	Carotte & lait de coco (7-9)	Tomates
Plat chaud	Oiseaux s/tête (p) sauce tomate Epinard (b) Pâtes 3 couleurs (1)	Émincé de volaille Potée au poireaux (7) & lardinettes de dinde	Carbonnade de boeuf Polenta de légumes Ps persillées	Spirelli au jambon (1-p) sauce crème (7) & fenouil fromage rapé (7)	Croustade "ostendaise" (4) (poissons, crev, moules) Navets jaunes Croquette au four
Kcal/100gr	138	134	168	184	130
Plat froid	Rosette de Lyon (p)	Œuf farçi		Salade du chef	Assiette de fromage (7)
Sandwich maison	Jambon de parme roquette				Omelette (3) & ketchup
Multicéréales		Serrano(+mayo au pesto rg,roq, tom parmesan)		L'ardennaise (paté crème(p), cornichons)	
LYCEE Frites					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2018

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	Brocoli (9)	Cerfeuil (9)	Tomates	Persil (9)	Printanier (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Salsifis à l'aneth Riz aux légumes	Filet de poulet Compote mixte Frites	Filet de poisson (4) Chicons à la crème (7) Purée (4)	Escalope de dinde sauce sambre & meuse (7) Brocoli (b) Gratin dauphinois (7)	Pain de viande (p) Petits pois & carottes sauce provençale Blé gourmet (1)
Kcal/100gr	133	137	137	132	141
Plat froid	Salade grecque (7)	Tomate crevettes		Concombre farçi	Truite fumée (4)
Sandwich maison	Pain de viande (p) sauce andalouse				Jambon (p) beurre
Multicéréales		L'italien (parme, pesto, lég grillé, roq)		Biquet (chèvre, miel & lardons)	
LYCEE					Nuggets (6pc)

(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.