



Menu du mois de MAI 2019

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

	<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7</u>	<u>Mercredi 8</u>	<u>Jeudi 9</u>	<u>Vendredi 10</u>
Potage	Tomate	Poireaux (9)	Minetrone (9)	Cerfeuil (9)	Champignons (9)
Plat chaud	Oiseau s/tête(1,3,6) haricot vert pdt rissolées (7)	Vol au vent (7) Ps frites bouchée (1)	Rôti de dinde Tomate au four Quinoa (b)	Filet de poisson(4) brunoise de légumes au basilic (9) pâte 3 couleurs (1)	Rôti ardennais (p) Brocoli (b) Ps purée (7)
Kcal/100gr	147	244	114	136	118
Plat froid	Assiette de charcuterie (p)	Saumon fumé (4) & toast		Oeuf à la russe (3,9)	Tomate crevettes(4)
Sandwich maison	Poulet curry maison (3)				Omelette (3-7) & lardons(p)
Multicéréales		Mozzathon(3-4) (mozza,thon,oig.rg,cit)		Rôti de bœuf / béarnaise	
LYCEE					Panini (p) (7)

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de MAI 2019

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

	<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Mercredi 15</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
Potage	Fermière (9)	Poireaux (7&9)	Parmentier (9)	Velouté d'asperges (7-9)	Tomates (7&9)
Plat chaud	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Carotte (b) à la crème (7) Blé gourmet (1)	Filet de poulet sauce tomate (1,3,6,7,9,10) Chou fleur Purée (7)	Épigramme d'agneau petit pois (b) Pdt à l'origan	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Poisson blanc (4) sauce verte (7) légumes méridinaux (9) Riz
Kcal/100gr	144	85	83	170	150
Plat froid	chorizo(p)	Planchette de poisson (4)		Assiette fraîcheur	tortillas(3)
Sandwich maison	Rôti de bœuf & béarnaise				Jambon (p) à l'os & beurre
Multicéréales		Végétarien (fromage bl,poire,noix,soja)(6,7,8)		Truite fumée (4) & concombre	
LYCEE	cheeseburger (p)7				

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de MAI 2019

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

	<u>Lundi 20</u>	<u>Mardi 21</u>	<u>Mercredi 22</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
Potage	Carotte & lait de coco (7,9)	Tomate	Potiron	Paysanne (9)	Printanier (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p)(1,3,6,7) navets & panais pdt à l'oignon	Tournedos de dinde légumes couscous (9) Riz complet	Rôti de bœuf Wok de légumes (9) Croquette au four	Steak haché (p) (1,3,6,7,10) céleri rave (9) Ps frites	Rôti de porc (p) Duo de courgettes & champignons Gratin dauphinois (7)
Kcal/100gr	126	117	130	154	114
Plat froid	Américain garni(1,3,4,6,10)	Roulade argenteuil (3)		Assiette de fromage (7)	Truite fumée (4)
Sandwich maison	Pain de viande(p) sauce andalouse				Poulet curry maison (3)
Multicéréales		Thon mayonnaise(4-3)		l'Anglais(poulet,ched,bacon,tomate) (7)(p)	
LYCEE	Nuggets de poulet (6pc)				

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de MAI 2019

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

	<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Mercredi 29</u>	<u>Jeudi 30</u>	<u>Vendredi 31</u>
Potage	Saint germain (9)	Cresson (9)	Minestrone (9)		
Plat chaud	Escalope de dinde Epinard (b) à la crème (7) Ps rissolées	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Sauté de veau Haricote beurre Ps rosties	Congé de l'ascension	congé
Kcal/100gr	124	170	109		
Plat froid	Pêche au thon(3,4)	Salade Grecque (7-8)			
Sandwich maison	Pain de viande(p) (1,3,6,7,10)sc. andalouse				
Multicéréales		L'exotique THAI (viandehaché,chou, car,coriandre,soja) (1,3,6,7)			

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergène

Allergènes dans les baguettes (toutes contiennent du gluten) fait maison : avec mayonnaise 3,10

fromage 7 poulet curry 3,9,10 américain 1,3,4,6,10 salami 6,7

jambon 7 poulet andalou 3,9,10 crabe 2,3,4,10 thon mayonnaise 2,3,4,7,10

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.