



Menu du mois de JUIN 2019

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>Journée végétarienne</u>
Potage	Poireaux (9)	Champignons (9)	Minetrone (9)	Tomate	VERT PRE (9)
Plat chaud	Saucisse (p) (1,3,6,7) Haricot vert (b) Gratin dauphinois (7)	Vol au vent (7) frites Bouchée (1)	Epigramme d'agneau (1,3,6,7,10) Duo de carottes Semoule à l'orientale (1)	Pâtes (1) Jambon (p) & fromage sauce crème (7) fromage rapé (7)	STEAK BOULGOUR ET LENTILLE CORAIL BROCOLI (b) PUREE (7)
Kcal/100gr	124	244	148	184	102
Plat froid	Américain garni	Filet de truite(4)		Saumon fumé(4)	Œuf à la russe(3,9)
Sandwich maison	Poulet curry maison(3)				Pain de viande & sc andalouse
Multicéréales		Saumon fumé (4)		Rôti de bœuf béarnaise	

LYCEE

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JUIN 2019

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		Crécy	Dubarry (7)	Potiron (9)	Printanier (9)
Plat chaud	CONGE DE PENTECOTE	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Sauté de veau Poêlée 4 saisons Ps purée (7)	Blanc de poisson (4) Céleri rave (9) Ps purée à l'estragon (7)	Oiseau s/tête (p) (1,3,6) Carotte (b) au thym Blé gourmet (1)
Kcal/100gr		170	95	105	156
Plat froid		Assiette anglaise		Roulade argenteuil	Brie & cressonnette
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 2019

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	Andalou	Dubarry (9)	Céleri (9)	Champignons (9)	Tomate
Plat chaud	Filet de poulet Epinard (b) Ps rissolées (7)	Rôti de porc Panais Croquette au four (1,7)	Carbonnade de bœuf à la flamande Chicon braisé ps nature	Boulettes (1,3,6,7,10) sauce tomate (1,3,6,7,9,10) Ps purée (7)	Poisson menière (4) Salade mixte Ps persillées
Kcal/100gr	137	146	138	133	95
Plat froid	Tortillas maison	Pêche au thon (3,4)		Œuf farçi	Poulet « hawaii »
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 2019

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	Dubarry (7)	Champignons (7-9)	Potiron	parmentier(9)	tomate
Plat chaud	Chipolata de volaille Epinard (b) à la crème (7) Ps au thym	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de poulet Haricot vert Ps purée (7)	Blanc de poisson (4) petit pois(b) & carottes(b) croquette au four (1,7)	Cordon bleu de dinde(1,3,7,9) poêlée de légumes ps purée(7)
Kcal/100gr	126	170	85	132	144
Plat froid	Salade niçoise	Assiette Grecque		Salade fraîcheur	Tomate crevettes(4)
Sandwich maison					
Multicéréales					
LYCEE					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergène

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.