



Menu du mois de NOVEMBRE 2019

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	Parisien (9)	Parmentier (9)	Minestrone (9)	Potiron	Tomates
Plat chaud	Emincé de porc (p) Haricot vert (b) Blé gourmet (1)	Pâtes au jambon (1) (p) sauce crème & fenouil (7)	Pain de veau (1,3,6,7,10) Chicons braisés Quinoa (b)	Filet de poisson (4) Carotte au beurre Purée (7)	Rôti ardennais (p) (1,7) Courgettes Riz au safran (1)
Plat froid	Orange au crabe (4)	Rôti de boeuf		Tortillas (3)	Roulade d'asperges (p)
Sandwich maison	Pain de viande (p) sc andalouse				Jambon & beurre (p)
Multicéréales		Chèvre au miel (7)		Américain & 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 2019

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		Saint germain (9)	Céleri (9)	Carotte	Cerfeuil (9)
Plat chaud	CONGE	Vol au vent (7) (1,7,9) Frites	Steak de bœuf Poêlée 4 saisons (butternut, fève, car, p dt bleu) Boulgour (1)	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Chou fleur à la crème (7) Ps nature	Blanc de poisson (4) sauce bisque (2) Haricot beurre Gratin dauphinois (7)
Plat froid		Pêche au thon (4)		Assiette anglaise (p)	Poulet « hawaii »
Sandwich maison					Brazillia (dinde, fr, ananas, sc brazil)
Multicéréales		Saumon fumé (4)		Thon au pêche (4)	
LYCEE			Cheese burger		

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2019

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 – Journée végétarienne</u>	<u>Vendredi 22</u>
Potage	Poireaux (9)	Cresson (9)	Oignon	Carotte & lait de coco (7-9)	Tomates
Plat chaud	Oiseau s/tête (p) (1,3,6) Epinard (b) Pâtes 3 couleurs (1)	Emincé de volaille (5,6) Poireaux à la crème (7) Purée au butternut (7)	Carbonnades de bœuf Méli mélo de légumes Semoule (1)	Pâtes (1) (b) sauce bolo sin carne (v) (1,3,6,7) fromage râpé	Filet de cabillaud (4) Navets jaunes & coriandre Croquette au four (1,7) Sauce au persil (7)
Plat froid	Rosette de lyon (p)	Œuf farçi (3)		Salade du chef (p)	Assiette de fromage (7)
Sandwich maison	Jambon de parme (p)				Omelette & ketchup (3)
Multicéréales		Serrano (mayo au pesto, roq, tom, parmesan)(p)		L'Ardennais (paté crème, cornichons) (p)	

LYCEE

panini

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2019

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	Brocoli (9)	Cerfeuil (9)	Tomates	Persil (9)	Printanier (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) (1,3,6,7) Carotte vichy (b) Riz aux légumes (9)	Filet de poulet Compote mixte Frites	Filet de poisson (4) Chicons & fenouil à la crème Purée	Escalope de dinde sauce sambre & meuse (7) Brocoli (b) Gratin dauphinois (6,7)	Pain de viande (p) (1,3,6,7,10) Petits pois & carottes Blé gourmet (1)
Plat froid	Salade grecque (7)	Tomate crevettes(4)		Concombre farçi	Truite fumée (4)
Sandwich maison	Pain de viande (p) & sauce andalouse				Jambon (p) & beurre
Multicéréales		L'italien (parme,pesto,lég grillé,roq) (p)		Biquette (chèvre,miel a lardons)(p,7)	
LYCEE					Nuggets (6 pc)

(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'ichtocolle 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.