



Menu du mois de MARS 2020

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

	<u>Lundi 2</u>	<u>Mardi 3</u>	<u>Mercredi 4</u>	<u>Jeudi 5</u>	<u>Vendredi 6</u>
Potage	Carotte (9)	Potiron & coriandre (9)	Minestrone (9)	Oignons (9)	Tomate & persil (9)
Plat chaud	Rôti de porc (p) Haricot vert à l'italienne Pdt au thym	Pâtes (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage râpé (7)	Escalope de dinde à la diable (10) Flageolet Croquette au four (1-7)	Filet de poisson (4) Poireaux à la crème (7) Purée (7)	Emincé de poulet Courgette au pesto Quinoa (1)
Plat froid	Oeuf à la russe (3-9)	Truite fumée (4)		Rôti de boeuf	Orange au crabe (4)
Sandwich maison	Jambon & beurre (p)				Salade de viande maison (p)
Multicéréales		Thon mayonnaise(4)		Saumon fumé	
LYCEE					panini

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de MARS 2020

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

	<u>Lundi 9</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Mercredi 11</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
Potage	Cresson (9)	Poireaux (9)	Parmentier (9)	Carotte & orange (9)	Crème de chicons (7-9)
Plat chaud	Oiseau s/tête (p) (1,3,6) Panais à l'origan Riz au curcuma (1)	Filet de poulet Compote mixte Ps frites	Steak de bœuf Poêlée romanesco (9) Ps savoyarde	Pâtes (1) à la norvégienne (saumon & brocolis) (4,7,9)	Tanagra meunière (4) Epinard (b) à la crème (7) Blé au tomate (1)
Plat froid	Assiette anglaise (p)	Salade folle (p)(3)		Américain garni	Salade grecque(7)
Sandwich maison	Rôti de bœuf / béarnaise				Pain de viande & sc andalouse (p)
Multicéréales		Salade de crabe (3-4)		L'Italien (parme, mozza, roq, huile olive)	
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 MARS 2020

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

	<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Mercredi 18</u>	<u>Journée végétarienne</u>	<u>Vendredi 20</u>
Potage	Printanier (9)	Courgette (9)	Faubonne (9)	Tomate	Crécy (9)
Plat chaud	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Ratatouille (9) Purée à l'estragon (7)	Pâtes (b) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage râpé (7)	Sauté de veau Courgette à l'italienne Pdt aux herbes	Dahl de lentille corail (9) Carotte & coriandre Riz	Blanc de poisson (4) Haricot beurre Croquette au four (1,7) sauce dugléré (7)
Plat froid	Pain de viande (p)	Brie et sa garniture (7)		Tomate farçie (4)	Tortillas (3)
Sandwich maison	Jambon & beurre (p)				Américain & cornichons
Multicéréales		Saumon fumé (4)		Le Berlaymontois (poulet, fr.bl, pesto)(7)	
LYCEE				Nuggets (6 pc)	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de MARS 2020

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

	<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Mercredi 25</u>	<u>Journée végétarienne</u>	<u>Vendredi 27</u>
Potage	Potiron & gingembre (9)	Cresson (9)	Tomate	Parmentier (9)	Carotte & poire
Plat chaud	Crêpinette de veau Petits pois à la française Purée au céleri (7,9)	Filet de poulet Légumes couscous (9) Boullgour (1,9)	Vol au vent (7) Vidé (1) Croquette au four (1,7)	Curry de pois chiches aux épinards (b) (v) Chou fleur (b) Riz (1)	Blanc de poisson (4) Navet jaune & panais Gratin dauphinois (7)
Plat froid	Planchette de poisson (4)/sc tartare	Jambon de parme (p)		Assiette du chef	Oeuf à la russe (3)
Sandwich maison	Poulet andalou				Tomate mozzarella (7)
Multicéréales		Le berger (fromage de chèvre, miel, roquette)		Parme & roquette (p)	
LYCEE Hot dog					

(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.