



Menu du mois d'Octobre 2020

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 | | | | | |
| Plat chaud | Boulette (p) (1,3,6,7,10) Navets & panais Pâtes 3 couleurs (1) | Rôti de dindonneau Petits pois Pdt ardennaises | Steak de veau beignets de brocoli (1,7) croquette au four (1,7) | Pâtes (1) Lardinette de dinde & fromage Fromage rapé (7) | Filet de poisson (4) Chou fleur (b) Purée de patate douce (7) |
| Plat froid | | | | | |
| Sandwich maison | Pain de viande(p) andalouse | | | | Thon mayo |
| Multicéréales | | Omelette (3) ketchup | | Saumon fumé (4) | |

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'Octobre 2020

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 | | | | | |
| Plat chaud | Escalope de porc (p) Carotte vichy Pdt aux herbes | Pâtes (1) Sauce bolognaise Fromage rapé (7) | Poulet crunchy au fromage (1,7) épinard purée (7) | Filet de poisson (4) Champignons des bois Gratin dauphinois (7) | Chipolata de volaille (1,6,10) Céleri au pesto (9) Quinoa (b) |
| Plat froid | | | | | |
| Sandwich maison | Rôti de bœuf / béarnaise | | | | Saumon fumé (4) |
| Multicéréales | | Salade de crabe (3- 4) | | L'Italien (parme, mozza, roq, huile olive) | |
| | | | | Chesseburger (p)(7) | |

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'Octobre 2020

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 | | | | | |
| Plat chaud | Rôti ardennais (p) Epinard (b) à la crème (7) Blé au tomate (1) | Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Poêlée de légumes Riz (1) | Lasagne maison (1,7) | Filet de poulet Compote Pdt au thym | Pâtes à la norvégienne (saumon & brocolis) (4,7,9) Fromage rapé (7) |
| Plat froid | | | | | |
| Sandwich maison | Jambon & beurre (p) | | | | Pain de viande(p) andalouse |
| Multicéréales | | Le Berlaymontois (poulet, fr. bl, pesto) (7) | | Le berger (fromage de chèvre, miel, roquette) | |
| LYCEE | | | | | PANINI (1,7)(p) |

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois d'Octobre 2020

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 | | | | | |
| Plat chaud | Saucisse de campagne (p) Haricot vert (b) Purée au brocoli (7) | Curry de volaille au lait de coco (1,7,9) Carottes Trio de riz (1) | Vol au vent (7) vidé (1) frites | Filet de saumon (4) Chicon à la crème (7) Croquette au four (1,7) | Pâtes (b) (1) Sauce bolognaise Fromage rapé (7) |
| Plat froid | | | | | |
| Sandwich maison | Américain & cornichons | | | | Paté crème & cornichons (p)7 |
| Multicéréales | | Le Grecq (5 &7) (feta,olive,tom,noix) | | Jambon & beurre (p) | |
| LYCEE | | | | | |

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

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.