



Menu du mois de SEPTEMBRE 2021

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

			<u>Mercredi 1</u>	<u>Jeudi 2</u>	<u>Vendredi 3</u>
Plat chaud			Escalope de dinde poêlée de légumes ps rissolées	Cordon bleu (1,3,7,9) ratatouille (9) purée (7)	Filet de poisson (4) courgette au pesto riz (1) au safran
Plat froid					
Sandwich maison					Pain de viande (p) sc andalouse
Multicéréales					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2021

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					
Plat chaud	Saucisse de campagne (3)(p) petit pois (b) pdt aux herbes	Grillburger de bœuf (3) poireaux à la crème (7) Pâte (1)	Sauté de veau carotte (b) frites	Escalope de poulet poêlée de légumes (9) gratin dauphinois (7)	Filet de poisson (4) panais à l'origan blé au fenouil (1)
Plat froid					
Sandwich maison	Omelette & ketchup (3)				Jambon & beurre (p)
Multicéréales		Rôti de bœuf & béarnaise (3)		Le Berlaymontois (poulet, fro. bl, pesto) (7)	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2021

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					
Plat chaud	Boulette (p)(3) sauce tomate (1,6,9) haricot vert (b) pâte (1)	Filet de poulet compote purée (7)	Bacon burger (3)(p) courgette à l'italienne pdt aux herbes	Blanc de poisson (4) chou fleur (b) croquette au four(3) sauce Dugléré (7)	Pain de viande(3) (p) épinard (b) à la crème (7) riz pilaf (1)
Plat froid					
Sandwich maison	Thon mayonnaise (3-4)				Omelette et ketchup (3)
Multicéréales		Américain (1-3)& cornichons		L'italien (parme,mozza,roq,huil e d 'olive)(7)	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2021

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					
Plat chaud	Émincé de poulet sauce curry doux (7) carotte & coriandre blé gourmet (1)	Pané de blé tomate et mozza (v) céleri braisé (9) poêlée de pâte (1,7)	Vol au vent (7) vidé (1) frites	Filet de poisson (4) haricot beurre et tomate gratin dauphinois (7)	Sauté de dinde navets et butternuts riz (1) sauce estragon (7)
Plat froid					
Sandwich maison	Pain de viande (p) (3) & sc andalouse				Thon mayonnaise (3-4)
Multicéréales		Le Français (7,5) (brie, miel, tom, noix)		Le Grecq (5,7) (feta, olive, tom, noix)	
LYCEE					

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois de SEPTEMBRE 2021

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 1/10</u>
Potage	congé				
Plat chaud	Fête de la communauté française	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de poulet légumes couscous (9) boulgour (1)	Pain de viande (p)(3) romanesco gratin dauphinois (7)	Filet de merlu (4) poêlée printanière (9) purée au potirons (7)
Plat froid					
Sandwich maison					Le Nordique (saumon fumé, philadelphia) (4,7)
Multicéréales		Le végétarien (v) (maïs, car, concombre, tom, sauce ail)		Brie et sirop de liège (7)	
LYCEE					

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.