



Menu du mois d'OCTOBRE 2021

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>
	Jardinière (9)	Tomate (9)	Persil (9)	Courgettes & basilic (9)	crécy
Plat chaud	Boulette (p) (1,3,6,7) navets & panais pâte 3 couleurs	Rôti de dindonneau (7) petit pois pdt rissolées	Steak brocoli croquette au four (7)	Pâte lardinette de dinde & fromage(7) sauce crème(7)	Filet de poisson (4) chou fleur (b) purée de patate douce (7)
Plat froid	Poisson tartare (4-3)	Œuf farçi (3)		Tomate crevette (3-4)	Tortillas (3)
Sandwich maison	Pain de viande (p) sc. andalouse				Jambon de parme (p)
Multicéréales		Jambon & beurre (p)(7)		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 2021

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	Poireaux (9)	Dubarry (7-9)	Tomate (9)	Crème de maïs é coriandre (1-7-9)	Chou rave (9)
Plat chaud	Escalope de porc (p) carotte « vichy » pdt aux herbes	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de poulet épinard purée (7)	Blanc de poisson (4) champignons & haricots gratin dauphinois (7)	Chipolata de volaille (1) céleri au pesto (9) riz
Plat froid	Américain garni (1-3)	Saumon fumé (4)		Roti de boeuf	Orange au crabe (4)
Sandwich maison	Omelette & ketchup (3)				Jambon & beurre (p)(7)
Multicéréales		Rôti de bœuf & béarnaise (3)		Le cow-boy (poulet, sc barbecue)	

(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 2021

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</u>	<u>Vendredi 22</u>
Potage	Champignons (9)	Potiron & gingembre	Cerfeuil (9)	Saint germain (9)	Tomate (9)
Plat chaud	Rôti ardennais (p) poêlée de légumes (9) blé au tomate (1)	Cordon bleu de dinde (1,6,7) épinard à la crème (7) purée (7)	Lasagne maison (1,7)	Filet de poulet compote pdt au thym	Pâte à la norvégienne (saumon & brocoli)(4) sauce crème (7) fromage rapé (7)
Plat froid	Roulade argenteuil (p)	Salade grecque (7)		Assiette de fromage (7)	Salade du chef (7)(p)
Sandwich maison	Thon mayonnaise (3-4)				Omelette et ketchup (3)
Multicéréales		Américain (1-3)& cornichons		L'Italien (parme, mozza, roq, huile 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 d'OCTOBRE 2021

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	Fenouil (9)	Andalou (9)	Minestrone (9)	Brocoli (9)	Paysanne (9)
--------	-------------	-------------	----------------	-------------	--------------

Plat chaud	Saucisse de campagne (p)(3) haricot vert (b) purée au brocoli (7)	Curry de volaille au lait de coco (1,7,9) carottes trio de riz	Vol au vent (7) vidé (1) frites	Filet de saumon (4) chicon à la crème (7) croquette au four (1,7)	Pâte (b) (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)
------------	---	--	---------------------------------------	---	--

Plat froid	Œuf farçi (3-7)	Pêche au thon (3-4)	Rôti de bœuf	Truite fumée (4)
------------	-----------------	---------------------	--------------	------------------

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

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.