



Menu du mois de NOVEMBRE 2021

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

<u>Lundi 8</u>	<u>Mardi 9</u>	<u>Mercredi 10</u>	<u>Jeudi 11</u>	<u>Vendredi 12</u>
----------------	----------------	--------------------	-----------------	--------------------

--	--	--	--	--	--

Plat chaud	Emincé de porc (p) Haricot vert (b) Blé gourmet (1)	Penne du soleil (1)(v) (tomate, poivrons, fenouil, courgette, ...) fromage râpé (7)	Grillburger de bœuf (3) Poêlée méridionale (9) Croquette au four (1-7)	CONGE	Journée pédagogique
-------------------	---	--	--	-------	------------------------

Plat froid	Œuf farçi (3)	Saumon (4)			
-------------------	---------------	------------	--	--	--

Sandwich maison	Omelette & ketchup (3)				
------------------------	------------------------	--	--	--	--

Multicéréales		Américain (1-3)& cornichons			
----------------------	--	--------------------------------	--	--	--



(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2021

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

	<u>Lundi 15</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Mercredi 17</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
Potage					
Plat chaud	Pain de viande (1,3,6,7,10) Petits pois Boullgour (1,9)	Pané de blé et tomate (v) Epinard (b) Ps rissolées	Steak de veau Carotte vichy Quinoa (b)	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) Chou fleur à la crème (7) Pâte au pesto (1)	Blanc de poisson (4) sauce bisque (2) Haricot beurre Gratin dauphinois (7)
Plat froid	Filet de truite (4)	Fromage (7)		Pêche au thon (3-4)	Roulade argenteuil (p)
Sandwich maison	Thon mayo (3-4)				Jambon & beurre (p)(7)
Multicéréales		Pain de viande (p) sauce andalouse		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 de NOVEMBRE 2021

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

	<u>Lundi 22</u>	<u>Mardi 23</u>	<u>Mercredi 24</u>	<u>Jeudi 25</u>	<u>Vendredi 26</u>
Potage					
Plat chaud	Oiseaux 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)	Carbonnade de bœuf Méli mélo de légumes (9) Semoule (1)	Pâtes (1) (b) sauce bolo sin carne (v) (1,3,6,7) fromage râpé (7)	Filet de cabillaud (4) Navets jaunes Croquette au four (1,7) sauce au persil (7)
Plat froid	Salade grecque (5-7)	Tortillas (3-7)		Tomate crevettes (4)	Salade du chef (p)
Sandwich maison	Rôti de bœuf sc. béarnaise				Le végétarien (v) (maïs, car, concombre, tom, sauce ail)
Multicéréales		L'Italien (parme, mozza, roq, huile d'olive)(7)		Le Grecq (5,7) (feta, olive, tom, noix)	

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes



Menu du mois de NOVEMBRE 2021

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

<u>Lundi 29</u>	<u>Mardi 30</u>	<u>Mercredi 1/12</u>	<u>Jeudi 2/12</u>	<u>Vendredi 3/12</u>
-----------------	-----------------	----------------------	-------------------	----------------------

Potage					
--------	--	--	--	--	--

Plat chaud	Saucisse de campagne (p) (1,3,6,7) Carotte vichy Riz aux légumes (9)	Filet de poulet Compote mixte Ps rissolées	Filet de poisson (4) Chicon & fenouil à la crème (7) Purée (4)	Dalh de lentille corail au lait de coco et carotte à la coriandre (v) Trio de riz (1)	Pain de veau (1,3,6,7,10) Petits pois & carottes Blé gourmet (1)
------------	---	--	---	---	---

Plat froid	Assiette anglaise (p)	Saumon fumé (4)		Concombre farçi	Orange au crabe (3-4)
------------	-----------------------	-----------------	--	-----------------	-----------------------

Sandwich maison	Jambon & beurre (p)(7)				Saumon fumé (4)
-----------------	------------------------	--	--	--	-----------------

Multicéréales		Le Français (7,5) (brie, miel, tom, noix)		Le Berlaymontois (poulet, fro. bl, pesto)	
---------------	--	--	--	--	--

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.