



## Menu du mois de DECEMBRE 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>
----------------	----------------	-------------------	----------------	--------------------

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

<b>Plat chaud</b>	Rôti ardennais (p) céleri rave au pesto (9) ps nature sauce grand mère	Burger végétarien (v) épinard (b) à la crème (7) boulgour (1-9)	Filet de poulet chou fleur Croquette au four (1-7)	Pâte (b)(1) sauce bolognaise (1,3,6,7) froamge rapé (7)	Filet de saumon (4) navets jaunes purée au potiron (7) sauce au persil (7)
-------------------	---	--	--	--	---

<b>Plat froid</b>	Œuf farçi (3)	Saumon (4)	Salade grecque (5-7)	Tortillas (3-7)
-------------------	---------------	------------	----------------------	-----------------

<b>Sandwich maison</b>	Omelette & ketchup (3)			Jambon & beurre (p)
------------------------	------------------------	--	--	---------------------

<b>Multicéréales</b>		Américain (1-3)& cornichons		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 DECEMBRE 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	Saucisse (p) carottes (b) aux épices douces gratin dauphinois (7)	Blanc de poulet compote mixte Ps rissolées	Vol au vent (7) bouchée (1) purée au céleri (7-9)	Curry de pois chiche à l'indienne (v) trio de riz (1)	Dos de cabillaud (4) Haricot beurre croquette au four (1-7)
Plat froid	Filet de truite (4)	Fromage (7)		Pêche au thon (3-4)	Roulade argenteuil (p)
Sandwich maison	Thon mayo (3-4)				
Multicéréales		Pain de viande (p) sauce andalouse			

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

(v) végétarien

peut contenir des allergènes




## Menu du mois de DECEMBRE 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 ratatouille (9) riz aux légumes (1-9)	Penne du soleil (1)(v) (tomates, poiv, fenouil, courgette, ...)  fromage rapé (7)	Blanc de poisson (4) tomate au four ps.smile (1-7)	Boulette de volaille à la liégeoise purée au brocoli (7)	
------------	--	---	--	--	---

Plat froid	Concombre farçi	Orange au crabe (3-4)		Tomate crevettes (4)
------------	-----------------	-----------------------	--	----------------------

Sandwich maison				
-----------------	--	--	--	--

Multicéréales				
---------------	--	--	--	--

(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.**