



Menu du mois de JANVIER 2022

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

<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Mercredi 12</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

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

Plat chaud	Saucisse de campagne (p) Haricot vert (b) Ps rissolées	Pâtes (1) jambon (p) sauce crème (7) fromage rapé (7)	Filet de poulet duo de carottes quinoa (1)	Pané tomate & mozzarella (v) panais au basilic gratin dauphinois (7)	Tanagra meunière (4) Poêlée romanesco Purée de pdt & patate douce (7)
------------	--	--	--	--	---

Plat froid	Salade feta (7)	Pain de viande (p)	Œuf farçi (3)	Rôti de boeuf
------------	-----------------	--------------------	---------------	---------------

Sandwich maison	Paté crème & cornichons (p)7			Pain de viande & sc andalouse
-----------------	------------------------------	--	--	-------------------------------

Multicéréales		Jambon de parme(p) & roquette		Salade de viande maison (p)
---------------	--	-------------------------------	--	-----------------------------

LYCEE

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2022

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

<u>Lundi 17</u>	<u>Mardi 18</u>	<u>Mercredi 19</u>	<u>Jeudi 20</u>	<u>Vendredi 21</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

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

Plat chaud	Bacon burger (p) Petits pois « vichy » Blé (1)	Pâtes (b) sauce sin carne (v) (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Sauté de veau poêlée de légumes (9) ps purée (7)	Steak de poisson (4) chicons & fenouil à la crème (7) Purée au potiron (7)	Chipolata de volaille Céleri rave (9) à l'aneth Riz au safran (1)
------------	--	--	--	---	--

Plat froid	Roulade argenteuil	Tomate au crabe (4)		Assiette de fromage (7)	Truite fumée (4)
------------	--------------------	------------------------	--	----------------------------	------------------

Sandwich maison	Jambon & beurre				Américain & cornichons
-----------------	-----------------	--	--	--	------------------------

Multicéréales		Rôti de bœuf & béarnaise		Le Berlaymontois (poulet, fr.bl,pesto)	
---------------	--	--------------------------	--	---	--

LYCEE

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2022

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

	<u>Lundi 24</u>	<u>Mardi 25</u>	<u>Mercredi 26</u>	<u>Jeudi 27</u>	<u>Vendredi 28</u>
Potage					
Plat chaud	Pain de viande (p) Carottes (b) Pâtes 3 couleurs (1)	Blanc de poisson (4) sauce aux olives (7) Brocoli Pdt aux herbes	Escalope de dinde ratatouille (9) croquette au four (1-7)	Steak boulgour & millet Brunoise de légumes (9) purée (7)	Pâte à la norvégienne (1) (saumon & épinard) sauce crème (7) fromage rapé (7)
Plat froid	Jambon de parme (p)	Salade grecque (7)		Tortillas (3)	Orange au crabe (4)
Sandwich maison	Thon mayonnaise (4)				Omelette (3) & ketchup
Multicéréales		L'Italien (parme, mozza, roq, huile olive)		Le Français(5&7) (brie, miel, tomate, noix)	

LYCEE

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes



Menu du mois de JANVIER 2022

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

	<u>Lundi 31</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Potage					
Plat chaud	Rôti ardennais (p) Epinard (b) à la crème (7) Ps au thym				
Plat froid	Assiette anglaise (p)				
Sandwich maison	Pain de viande (p) & sauce andalouse				
Multicéréales					

LYCEE

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

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.