



## Menu du mois de MAI 2022

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

<u>Lundi 2</u>	<u>Mardi 3</u>	<u>Mercredi 4</u>	<u>Jeudi 5</u>	<u>Vendredi 6</u>
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	Carottes & gingembre	parmentier (9)	Minestrone (9)	Potiron & coriandre(9)	asperges (7-9)
Plat chaud	Rôti de porc petit pois ps rissolées	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Steak de veau tomate au four pdt au romarin	Croquant blé & fromage (1,3,7) carotte « vichy » purée au céleri (7,9)	Filet de poulet brocoli (b) riz
Plat froid	Concombre au crabe (4)	Œuf à la russe (3-9)		Assi. ardennaise(p)(7)	Poisson tartare (3-4)

Sandwich maison	Le Berlaymontois (poulet, fr.bl, pesto)	L'Ardennais (paté cr, cornichon, crudités)(p)(7)	L'exotique THAÏ (bœuf haché, chou, coriandre, soja)(6)	Tomate & mozzarella
-----------------	--	---	---	---------------------

VENTE LYCEE

nuggets (6pc)(1-6-7-9)

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

# Menu du mois de MAI 2022

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

<u>Lundi 9</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Mercredi 11</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Cerfeuil (9)	tomate	Légumes oublié	Parisien (9)	crécy
Plat chaud	Oiseau s/tête (p)(1,3,6) haricot vert à l'italienne ps aux herbes	Vol au vent (7) bouchée (1) frites	Dalh de lentille corail au lait de coco et carotte à la coriandre (v) boulgour(1)	Pâte (1) aux légumes (courg, tom,auberg,...) fromage rapé (7)	Filet de poisson panais & flageolet gratin dauphinois (7)
Plat froid	Roulade argenteuil(3)	Saumon fumé (4)		Assiette de fromage (7)	Salade du chef (p)(3)

Sandwich maison	Jambon & beurre (p)	Le Français(5&7) (brie,miel,tomate,noix)	Le British (7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)	Rôti de bœuf & béarnaise (3-7)
-----------------	---------------------	---	--	--------------------------------

VENTE LYCEE

Panini (1-7)

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

# Menu du mois de MAI 2022

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

<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Mercredi 18</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Courgettes (9)	Chou fleur (9)	oignons (9)	tomates	poireaux (9)
Plat chaud	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Cordon bleu de dinde (1,3,6,9) blanc de poireaux (7) purée à l'estragon (7)	Épigramme d'agneau (1,3,6,7,10) légumes couscous (9) semoule (1)	Steak de soja au citron haricot beurre gratin dauphinois(7)	Tanagra « meunière » épinard (b) à la crème (7) riz au curcuma
Plat froid	Jambon de parme (p)	Salade grecque (7)		Tortillas (3)	Orange au crabe (4)

<b>Sandwich maison</b>	Salade de viande maison (3-7) (p)	Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse
------------------------	--------------------------------------	---

Jambon & beurre (p)	Américain (1,3,4) & cornichons
---------------------	-----------------------------------

VENTE LYCEE

frites

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

# Menu du mois de MAI 2022

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

<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Mercredi 25</u>	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Cresson (9)	carottes	Minestrone (9)		
Plat chaud	Pain de viande (p) (1,2,3,6,7,10) chou fleur au pesto purée au potiron (7)	Filet de poulet compote mixte frites	Escalope de dinde haricot vert (b) quinoa (v)	Congé de l'ascension	Journée pédagogique
Plat froid	Pêche au thon (4)	Tomate & mozzarella			

Sandwich maison	Tomate & mozzarella	Le nordique (4-7) (saum.fumé,phil)		
-----------------	---------------------	---------------------------------------	--	--

VENTE 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 MAI 2022

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

<u>Lundi 30</u>	<u>Mardi 31</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
-----------------	-----------------	-----------------	--------------	-----------------

Potage	Tomate & boursin (7,9)	Printanier (9)			
Plat chaud	Saucisse (p) (3,7) courgettes & fenouil ps nature	Pâte (1) au jambon sauce crème & champignons fromage rapé (7)			
Plat froid	Américain garni (1,3,4)	Salade grecque (7)			

Sandwich maison	Le Berlaymontois (poulet, fr.bl, pesto)(7)	Tomate & mozzarella		
-----------------	---	---------------------	--	--

VENTE 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.**