



Menu du mois de JUIN 2022

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

		<u>Mercredi 1</u>	<u>Jeudi 2</u>	<u>Vendredi 3</u>
--	--	-------------------	----------------	-------------------

Potage			Minestrone (9)	tomates	persil (9)
Plat chaud			Hamburger de bœuf (1,3,6,7) petit pois pdt à l'oignon	Croquant blé & fromage (1,3,7) carotte « vichy » purée au céleri (7,9)	Filet de poulet chou rouge ps rissolées
Plat froid				Assi. ardennaise(p)(7)	Poisson tartare (3-4)

Sandwich maison				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 JUIN 2022

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>
----------------	----------------	-------------------	----------------	--------------------

Potage		tomate	Cerfeuil (9)	Parisien (9)	crécy
Plat chaud	Congé de PENTECOTE	Vol au vent (7) bouchée (1) frites	Rôti de dinde haricot vert ps rissolées	Pâte (1) aux légumes (courg, tom, auberg,...) fromage rapé (7)	Filet de poisson carottes & flageolet gratin dauphinois (7)
Plat froid		Saumon fumé (4)		Assiette de fromage (7)	Salade du chef (p)(3)

Sandwich maison		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 JUIN 2022

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	Courgette (9)	Dubarry (9)	Oignons (9)	tomate	Poireaux (9)
Plat chaud	boulette (p)(1,3,6,7) ratatouille pâte au basilic	Émincé de volaille blanc de poireaux (7) purée à l'estragon (7)	Cordon bleu (1,3,6,7,9) légumes méridionaux (9) semoule (1)	steak de soja au citron haricot beurre gratin dauphinois (7-9)	Blanc de poisson (4) brocoli (b) riz au curcuma
Plat froid	Jambon de parme (p)	Salade grecque (7)		Tortillas (3)	Orange au crabe (4)

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

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 JUIN 2022

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	Cresson (9)	Carottes & coco	Minestrone (9)	Vert pré (9)	Chou rave (9)
Plat chaud	Rôti de porc (p) haricot vert (b) riz à l'espagnol (p)(1)	Filet de poulet compote mixte frites	Escalope de dinde épinard à la crème (7) quinoa (v)	Filet de poisson (4) poêlée de pdt & légumes sauce aux asperges (7)	Curry végétarien (v) (égréné, pois chiche, épinard, tomates)
Plat froid	Pêche au thon (4)	Tomate & mozzarella		Américain garni(1,3,4)	Poisson tartare (3-4)

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

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 JUIN 2022

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

<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Mercredi 29</u>	<u>Jeudi 30</u>	<u>Vendredi</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	-----------------

Potage	Tomate & boursin (7-9)	Printanier (9)	Chicons 7)		
Plat chaud	Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10) courgette & fenouil ps nature	Pâte (1) au jambon de dinde sc champignons (7) fromage rapé (7)	Poulet grillé tomate au four ps rissolées		
Plat froid	Américain garni (1,3,4)	Salade grecque (7)			

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

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.