



Menu du mois de JANVIER 2023

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	Poireaux (9)	carottes	Minestrone (9)	cerfeuil (9)	fermière (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p)(1,3,6,7) haricot vert (b) ps rissolées	Pâte (1) au jambon (p) sauce crème & champignons (7) fromage rapé (7)	Filet de poulet duo de carottes quinoa (1)	Pané tomate mozzarella (v) (1,7) panais au basilic gratin dauphinois (7)	Tanagra meunière (1,4) poêlée romanesco purée de pdt & patate douce(7)
Plat froid	Brie (7)	Roulade argenteuil (9)		Truite fumée (4)	Assiette de charcuterie (p)

Sandwich maison	Jambon beurre (p)	Salade de viande maison (p)	Tomate & mozzarella	Brie & sirop de liège (7)
-----------------	-------------------	-----------------------------	---------------------	---------------------------

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 JANVIER 2023

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	asperges (9)	courgettes (9)	tomate	lentille (9)	carottes (9)
Plat chaud	Rôti ardennais (p) petit pois « vichy » blé (1)	Vol au vent (7) bouchée (1) frites	Sauté de veau (1,3,7) poêlée de légumes (9) croquette au four (1,3,7)	Burger végétarien (v) chicons & fenouil à la crème (7) pdt rissolées	Chipolata de volaille haricot beurre à l'aneth riz au safran (1)
Plat froid	Œuf farci (3)	Saumon fumé (4)		Assiette de fromage (7)	Pêche au thon (3-4)

Sandwich maison	Omelette & ketchup (3)	Le Français(5&7) (brie,miel,tomate,noix)
------------------------	------------------------	---

Le British (7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)	Rôti de bœuf & béarnaise (3-7)
--	-----------------------------------

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 JANVIER 2023

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	Potiron (9)	fenouil (9)	céleri (9)	Vert pré (9)	tomate (9)
Plat chaud	Pain de viande (p) (1,3,6,7,10) carottes pâte 3 couleurs (1)	Blanc de poisson (4) brocoli pdt aux herbes sauce aux olives (7)	Escalope de dinde ratatouille (9) croquette au four (1,3,7)	Steak boulgour & millet (v)(1,9) brunoise de légumes (9) purée (7)	Pâte à la norvégienne (1,3,4) (saumon & épinard) sauce crème (7) fromage rapé (7)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Salade grecque (7)		Tortillas (3)	Orange au crabe (4)

Sandwich maison	Le Berlaymontois (poulet, fr.bl, pesto)	L'Ardennais (paté cr, cornichon, crudités)(p)(7)		Salade de viande maison (3-7) (p)	Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse
-----------------	--	---	--	--------------------------------------	--

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 JANVIER 2023

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

<u>Lundi 30</u>	<u>Mardi 31</u>	<u>Mercredi 1ER Fev</u>	<u>Jeudi 2</u>	<u>Vendredi 3</u>
-----------------	-----------------	-------------------------	----------------	-------------------

Potage	dubarry (9)	courgettes (9)	minestrone (9)	Tomates (9)	champignons (9)
Plat chaud	Sauté de porc (p) chou rouge aux pommes ps au thym	Pâte (b) (1,3) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de poisson (4) sc au beurre (7) salade de blé & chicons (froid) gratin dauphinois (7)	Croquant blé & fromage (v) (1,3,7) carotte à la crème et estragon (7) croquette au four (1,3,7)	Filet de poisson (4) épinard (b) (7) pâte aux légumes (1,3,9)
Plat froid	Pêche au thon (3-4)	Assiette de fromage (7)		Roulade argenteuil (9)	Américain garni (3-6)

Sandwich maison	Jambon beurre (p)	Salade de viande maison (p)
-----------------	-------------------	--------------------------------

Tomate & mozzarella	Brie & sirop de liège (7)
---------------------	------------------------------

VENTE LYCEE

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

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

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

Potage					
Plat chaud					
Plat froid					

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.