



Menu du mois de MARS 2023

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	carotte (9)	Chou fleur (7,9)	minestrone (9)	Lentille (9)	Tomate & persil (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p)(3,7) haricot vert à l'italienne blé (1)	Pâte au jambon (p)(1) sauce crème & brocoli (7) fromage rapé (7)	Escalope de dinde ratatouille (9) purée au cerfeuil (7)	Vol au vent (7) bouchée (1) ps frites	blanc de poisson (4) romanesco pdt à l'estragon
Plat froid	Brie (7)	Roulade argenteuil (9)		Américain garni (3,6)	Assiette de charcuterie (p)

Sandwich maison	Jambon beurre (p)	Américain (3,6)	Le British (7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)	Le Français(5&7) (brie,miel,tomate,noix)
-----------------	-------------------	-----------------	--	---

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 MARS 2023

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	cresson (9)	Poireaux (9)	Parmentier (9)	panais (9)	Crème de chicons (7,9)
Plat chaud	Rôti de porc (p) sauce à l'bertouille céleri rave à l'origan (9) riz au curcuma	Filet de poulet compote mixte ps.frites	Steak haché de bœuf (1,3,6,7) rosti de légumes (9) quinoa (v)	Pâte (1) aux légumes (courg, tom, auberg, fenouil,...) sauce tomate fromage rapé (7)	Tanagra « meunière »(4) épinard (b) à la crème (7) purée de pdt & patate douce (7)
Plat froid	Œuf farçi (3)	Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)	Pêche au thon (3-4)

Sandwich maison	Thon mayo (3,4)	Le Berlaymontois (7) (poulet, fr, bl, pesto)
-----------------	-----------------	---

Tomate mozzarella (7)	Rôti de bœuf & béarnaise (3-7)
-----------------------	--------------------------------

VENTE LYCEE

Cheeseburger (p) (6,7,11,12)

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

Menu du mois de MARS 2023

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	Printanier (9)	Courgette (9)	Céleri rave (9)	tomate	Crécy (9)
Plat chaud	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) carotte & fenouil à la crème (7) pdt aux herbes	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Blanc de poulet courgette à l'italienne galette de pomme de terre	Croquant au fromage & blé (1,7) petit pois purée au potiron (7)	Blanc de poisson (4) haricot beurre riz au safran sauce dugléré (7)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

Sandwich maison	Tomate mozzarella (7)	Le Français (5&7) (brie,miel,tomate,noix)	Le Berlaymontois (7) (poulet,fr.bl,pesto)	Jambon beurre (p)
-----------------	-----------------------	--	--	-------------------

VENTE LYCEE

PANINI (1,7) (p)

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

Menu du mois de MARS 2023

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 31</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Potiron (9)	Cresson (9)	Parisien (7,9)	Parmentier (9)	Carotte & lait de coco (9)
Plat chaud	Oiseau /tête(p) (1,3,6) brocoli au pesto purée au navets (7)	Filet de poulet chou fleur riz & tomates	Vol au vent (7) bouchée (1) croquette au four (1,7)	Pané tomate & mozzarella (1,7) panais au basilic gratin dauphinois (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)
Plat froid	Poulet « hawaii »	Pêche au thon (3,4)		Salade grecque (7)	Orange au crabe (4)

Sandwich maison	Brie & sirop de liège (7)	L'ardennais (paté crème, cornic, crudi) (p)(7)
------------------------	---------------------------	--

Le British (7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)	Le grecq (7) (feta, olive, ch blanc, conc)
--	---

VENTE LYCEE

NUGGETS (6 pc)

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.