



# Menu du mois de MAI 2023

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	du	1/05	Au 12/05		
Plat chaud	congé	de	printemps		
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

# Menu du mois de MAI 2023

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

<u>Lundi 15</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Mercredi 17</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Cerfeuil (9)	Tomate (9)	minestrone (9)		asperges (7-9)
Plat chaud	Rôti de porc (p) petit pois & carottes ps rissolées	Vol au vent (7) vidé (1) frites	Oiseaux s/tête courgette blé (1)	Congé de l' ascension	Filet de poisson (4) céleri rave & flageolets (9) purée au potiron (7)
Plat froid	Œuf à la russe (3 - 9)	Saumon fumé (4)			Pêche au thon (3-4)

Sandwich maison	Jambon beurre (p)	Thon mayonnaise (3- 4)
-----------------	-------------------	------------------------

	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 MAI 2023

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

<u>Lundi 22</u>	<u>Mardi 23</u>	<u>Mercredi 24</u>	<u>Jeudi 25</u>	<u>Vendredi 26</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	crécy (9)	poireaux(9)	Panais (9)	tomate	champignons (9)
Plat chaud	Pain de viande (p) (1,3,6,7) haricot vert à l'italienne ps purée (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Sauté de dinde carotte au thym riz au safran	Croquant blé & fromage (1-3-7) panais au basilic gratin dauphinois (7)	Filet de poulet épinard (b) à la crème (7) croquette au four (1,3,7)
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 MAI 2023

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

<u>Lundi 29</u>	<u>Mardi 30</u>	<u>Mercredi 31</u>	<u>Jeudi 1/6</u>	<u>Vendredi 2</u>
-----------------	-----------------	--------------------	------------------	-------------------

Potage		julienne (9)	champignon (9)		
Plat chaud	Congé de pentecôte	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) poireaux à la crème (7) pdt aux herbes	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)		
Plat froid		Pêche au thon (3,4)			

Sandwich maison		Brie et 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.**