



Menu du mois de DECEMBRE 2023



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

<u>LUNDI 4</u>	<u>MARDI 5</u>	<u>Mercredi 6</u>	<u>Jeudi 7</u>	<u>Vendredi 8</u>
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	Brunoise (9)	Petit pois (9)	Carotte & fenouil	Crème de poulet (7,9)	Navets & curry (9)
Plat chaud	chipolata (1,7) compote pdt purée (7) sauce brune (1,6,7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Cordon bleu de dinde (1,3,6,7) courgettes à la sauce tomate (1,3,6,7) blé	Burger végétarien (v) (1,3,7) chicons & fenouil à la crème (7) pdt rissolées	Émincé de poulet aux curry doux (1) salade de tomate riz façon paëlla (1)
Plat froid	Roulade argenteuil (p) (9)	Choix de fromage (7)		Américain garni (3,6)	Assiette de charcuterie (p)(1)

Sandwich maison	Tomate mozzarella (7)	Omelette & ketchup (3)
-----------------	-----------------------	------------------------

Le Grecq (5&7) (feta,olive,tom,noix)	Le Français (5&7) (brie,miel,tomate,noix)
---	--

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE

Cheese burger (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 DECEMBRE 2023



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

<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Mercredi 13</u>	<u>Jeudi 14</u>	<u>Vendredi 15</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Chicons (7,9)	Brocoli (9)	Panais & curcuma	tomate	Champignons (7,9)
Plat chaud	Goulash de porc à la hongroise (p) (1,7) salade mixte (9) ps nature	Filet de poulet jeune carottes frites	Épigramme d'agneau (1,7) légumes couscous (9) semoule (1)	Pané tomate & mozza (v) (1,7) panais au basilic gratin dauphinois (7)	Poisson meunière (1,3,4,6) sauce tartare (3,9,10) petit pois purée (7)
Plat froid	Œuf farci (3)	Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

Sandwich maison	Rôti de bœuf béarnaise (3)	Le nordique (saumon fumé, philadelphia, roquette) (4,7)
-----------------	----------------------------	---

Tomate mozzarella (7)	Omelette & ketchup (3)
-----------------------	------------------------

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE

NUGGETS (6 PC)(1,3,6,7,10)

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

Menu du mois de DECEMBRE 2023

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

	<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Mercredi 20</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
Potage	Saint germain (9)	Asperges (7,9)	Minestrone (9)	Poireaux (9)	Vert pré (9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (3,7) chou rouge aux pommes ps persillées jus de viande (1,6,7)	vol au vent (1,7) vidé (1) frites	Escalope de dinde panée (1,3) salade mixte croquette au four (1,7) sc. estragon (1,6,7)	Pâte (1) aux légumes (tom, auberg, fenouil, carottes,...) fromage rapé (7) sauce tomate (1,3,6,7)	Boulette de volaille (1) épinard (b) pdt purée (7) sauce champignons (1,6,7)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	



Toutes nos baguettes contiennent du gluten

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.