



Menu du mois de NOVEMBRE 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	Julienne (9)	Champignons (9)	Parmentier (9)	Tomate	Cerfeuil (9)
Plat chaud	Chipolata (p) petit pois jus de viande (1,7,8,9,12) purée (7)	Filet de poulet compote ps frites	Boulette (p) sauce tomate (1) salade mixte riz	Pâte (1) aux légumes (tom, auberg, fenouil, carottes,...) fromage rapé (7)	Blanc de poisson (4) carotte au miel & oignons blé à la tomate (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 NOVEMBRE 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	Chou fleur	Brocoli (9)	tomate	Asperge (9)	Fenouil (9)
Plat chaud	Roti de porc mélange romanesco (9) pdt aux persil sauce à l'estragon (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Carbonnade (p) (1-7) haricot coupé ps röstie (1,7)	Couscous végétarien (9) semoule (1)	Poisson meunière (4) sauce tartare (3,6,10) courgettes riz sauté aux légumes (9)
Plat froid	Œuf farçi (3)	Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

Sandwich maison	Jambon beurre (p)(7)	Le nordique (4-7) (saumon fumé,phila)
------------------------	----------------------	--

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

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 NOVEMBRE 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	carotte	Poireaux (9)	Chou fleur	Lentille corail	tomate
Plat chaud	Émincé de porc (p) sauce aigre douce (9) épinard pâte grecque (1)	Penne au jambon (p)(1) sauce a la crème (1,7) fromage rapé (7)	Oiseau s/tête (p) (1,3,6,7) petit pois & carottes gaufrette de pomme de terre	Croquant au fromage & blé (1,3,7) ratatouille (9) purée au céleri (7,9)	Cordon bleu de dinde(1,3,6,7) sauce brune (1,7,8,9,12) salade mixte pdt rissolées
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

Sandwich maison	Tomate mozzarella (7)	LES ILES (1-7) (from,jamb,ananas,sc brazil)
-----------------	-----------------------	---

Le Berlaymontois (7) (poulet,fr.bl,pesto)	Jambon beurre (p)(7)
--	----------------------

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

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 NOVEMBRE 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 1/12</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	----------------------

Potage	Potiron (9)	Parmentier (9)	Minestrone (9)	Chou vert (9)	Panais (9)
Plat chaud	Wienerschnitzel (p) (1,3,7) poêlée de légumes (9) pdt rissolées	Paupiette de veau (1,3,7) haricot vert ps frites	Filet de poulet Rissotto de butternut , chou fleur et brocoli (7) quinoa	Pané de blé fromage & épinard (1,3,7) purée aux carottes (7)	Filet de poisson (4) chou fleur poêlée sauce provençale (9) riz
Plat froid	Poulet « hawaii »(3,10)	Pêche au thon (3,4,10)		Salade grecque (7)	Orange au crabe (1,3,4,10)

Sandwich maison	Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse	Thon mayonnaise (3- 4-10)
------------------------	---	------------------------------

Jambon beurre (p)(7)	Le British (3,7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)
----------------------	--

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

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.