



# Menu du mois de JANVIER 2024



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

| <u>LUNDI 8</u> | <u>MARDI 9</u> | <u>Mercredi 10</u> | <u>Jeudi 11</u> | <u>Vendredi 12</u> |
|----------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------------|
|----------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------------|

| Potage     | carottes   | Poireaux (9)                         | Céleri rave (9)   | Tomate   | Cerfeuil (9)  |
|------------|--|--------------------------------------|---|--|---|
| Plat chaud | Chipolata (1,6,7,9) p<br>petit pois<br>purée (7) | Filet de poulet<br>compote<br>frites | Steak haché<br>d'agneau (1,3,7)<br>légumes couscous<br>(9)<br>semoule (1) | Burger de légumes<br>(1,6,7,9,10)<br>haricot vert<br>blé (1) | Poisson<br>"meunière"(1,3,4)<br>épinard au beurre<br>gratin dauphinois<br>(7) |
| Plat froid | Roulade argenteuil (p) (9)                       | Choix de fromage (7)                 |   | Américain garni (3,6)  | Assiette de<br>charcuterie (p)(1)   |

|                        |                       |                        |
|------------------------|-----------------------|------------------------|
| <b>Sandwich maison</b> | Tomate mozzarella (7) | Omelette & ketchup (3) |
|------------------------|-----------------------|------------------------|

|   |  |
|---|--|
| Le Grecq (5&7)<br>(feta,olive,tom,noix) | Le Français (5&7)<br>(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 JANVIER 2024



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     | Brocoli (9)  | tomate  | Panais   | Potiron   | Champignons (1,6,7,9)   |
|------------|--|---|--|---|---|
| Plat chaud | Steak suisse (1,7) p<br>carotte au thym<br>riz blanc<br>jus au romarin | Pâte (1)<br>sauce bolognaise<br>(1,3,6,7)<br>fromage rapé (7) | Boudin blanc (1,3,7)<br>chou rouge aux<br>pommes<br>croquette au four<br>(3,7) | Croquant au<br>fromage & blé<br>(1,3,7)<br>ratatouille (9)<br>purée au céleri (7,9) | Filet de poisson<br>poireaux à la crème<br>(1,7)<br>ps nature |
| Plat froid | Œuf farçi (3)  | Saumon fumé (4)   |  | Assiette de<br>charcuterie (p)(1)   | Pêche au thon (3-4)   |

|                        |                      |  |
|------------------------|----------------------|--|
| <b>Sandwich maison</b> | Jambon beurre (p)(7) | Le nordique (4-7)<br>(saumon fumé,phila) |
|------------------------|----------------------|--|

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Tomate mozzarella (7) | Rôti de bœuf &<br>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 JANVIER 2024

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     | Lentille (9)  | Cultivateur (9)                         | Céleri vert (9)   | tomate   | Épinard (9)  |
|------------|---|---|---|--|--|
| Plat chaud | Boulette (1,6,7,9) p<br>sauce tomate<br>panais au basilic<br>purée au cresson (7) | vol au vent (1,7)<br>vidé (1)<br>frites | Rôti de dinde<br>sauce curry & coco<br>(7)<br>wok de légumes<br>nouille (1,3) | Pané de blé fromage<br>& épinard (1,3,7)<br>stoemp aux carottes<br>(7) | Cordon bleu de<br>dinde (1,3,7)<br>sauté de courgettes<br>ps rissolées |
| Plat froid | Jambon serrano (p)  | Rôti de boeuf                           |   | Assortiment de<br>fromage (7)  | Américain garni (3,6)  |

|                        |                       |   |
|------------------------|-----------------------|---|
| <b>Sandwich maison</b> | Tomate mozzarella (7) | LES ILES (1-7)<br>(from,jamb,ananas,sc<br>brazil) |
|------------------------|-----------------------|---|

|  |                      |
|--|----------------------|
| Le Berlaymontois (7)<br>(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 JANVIER 2024



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 1/02</u> | <u>Vendredi 2/02</u> |
|-----------------|-----------------|--------------------|-------------------|----------------------|
|-----------------|-----------------|--------------------|-------------------|----------------------|

| Potage     | Chou fleur (9)  | Légumes (9)  | butternut   | Parmentier (9)  | Saint germain (9)   |
|------------|---|--|---|---|---|
| Plat chaud | Saucisse de campagne (1,3,7)(p)<br>mélange romanesco (9)<br>croquette au four (1,3,7) | Pâte (1)<br>au jambon (p)<br>sauce crème aux brocoli (7) | Filet de poulet<br>sauce aux champignons (1,6,7)<br>petit pois & carottes<br>boulgour (1) | Pâte (1) aux légumes (tom, auberg, fenouil, carottes,...)<br>fromage rapé (7)<br>sauce tomate (1,3,6,7) | Blanc de poisson (4)<br>épinard à la crème (1,7)<br>ps persillées |
| Plat froid | Poulet « hawaii »(3,10)   | Pêche au thon (3,4,10)                                   |   | Salade grecque (7)  | Orange au crabe (1,3,4,10)  |

|                        |  |                           |
|------------------------|--|---------------------------|
| <b>Sandwich maison</b> | 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.**