



Menu du mois de FEVRIER 2024



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

<u>LUNDI 5</u>	<u>MARDI 6</u>	<u>Mercredi 7</u>	<u>Jeudi 8</u>	<u>Vendredi 9</u>
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	Céleri rave (9)	Légumes & tomate (9)	oignons (9)	Crécy (9)	Cerfeuil (9)
Plat chaud	Mignonette de porc p haricot vert blé (1) jus de viande & miel	vol au vent (1,7) vidé (1) frites	Boulette (1,6,7,9) p tomate au four ps nature jus au romarin	Pâte (1) aux légumes (tom, auberg, fenouil, carottes,...) fromage rapé (7) sauce tomate (1,3,6,7)	Poisson meunière (1,4) sauce tartare maison (3,9,10) courgette au basilic purée au potiron (7)
Plat froid	Roulade argenteuil (p) (9)	Choix de fromage (7)		Américain garni (3,6)	Assiette de charcuterie (p)(1)

Sandwich maison	Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse	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 FEVRIER 2024



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

<u>Lundi 12</u>	<u>Mardi 13</u>	<u>Mercredi 14</u>	<u>Jeudi 15</u>	<u>Vendredi 16</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage			Cresson (9)	Cerfeuil (9)	Parmentier (9)
Plat chaud	Journée pédagogique	Congé du carnaval	Rôti de dinde ratatouille (9) orge (1)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Cordon bleu de volaille (1,3,7) chou fleur à la crème & basilic pdt persillées
Plat froid				Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

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

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

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 FEVRIER 2024

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

<u>Lundi 19</u>	<u>Mardi 20</u>	<u>Mercredi 21</u>	<u>Jeudi 22</u>	<u>Vendredi 23</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	carotte (9)	Salsifis (7,9)	Chou blanc (9)	tomate	printanier (9)
Plat chaud	Émincé de porc p sauce brune haricot vert purée (7)	Filet de poulet compote ps rissolées	Saucisse de volaille Navet à l'italienne Semoule (1)	Croquant tomate & mozza (1,3,7) romanesco purée au céleri (7,9)	Blanc de poisson (4) sauce tomate (1,3,6,7) peti pois & carottes croquette au four (3,7)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

Sandwich maison	Jambon beurre (p)(7)	Le nordique (4-7) (saumon fumé,phila)		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 2024



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					
-----------------	--	--	--	--	--

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.