



# Menu du mois de MAI 2024



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 (7-9)	Poireaux (9)	Céleri rave (9)	panais (9)	Laitue (9)
Plat chaud	Cordon bleu de dinde (1,3,7) petit pois à la française pâte au basilic et tomate (1)	<b>ATTENTION: PLAT DIFFERENT</b> <u>Primaire</u> : steak haché (1,3,6,7) (p) <u>lycée</u> : Cheese burger (1,3,6,7,11,12) (p) salade mixte (9) frites	falafel poêlée romanesco (9) gratin dauphinois (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de poulet chou fleur l'aneth ps rissolées sauce aux champignons (7)
Plat froid	Salade grecque (1,7)	Roulade argenteuil (p) (7)		Pêche au thon (3,7)	Assiette de charcuterie (p)(1)

<b>Sandwich maison</b>	Thon mayo (3-4)	Jambon beurre (p)(7)
------------------------	-----------------	----------------------

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

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE

(1,3,6,7,11,12)

Cheese burger

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 2024



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		Dubarry (7,9)	Céleri vert (9)	Épinard (9)	tomate
Plat chaud	CONGE DE PENTECOTE	Boulette (p) sauce tomate (1,3,6,7,9) carottes au thym frites	Émincé de dinde beignets de salsifis (3,7) blé (1)	Poisson "meunière"(1,3,4) haricot vert riz "pilaf" sc. tartare "maison" (3,9,10)	Pâte au jambon (p)(1) sauce crème au brocoli (1,7) fromage rapé (7)
Plat froid		Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

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

Le Berlaymontois (7) (poulet,fr.bl,pesto)	Rôti de bœuf & béarnaise (3-7)
--	-----------------------------------

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE

Nuggets (6 pièces )(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 MAI 2024



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 31</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	lentille (9)	Cerfeuil (9)	Panais (9)	potiron	Champignons (7,9)
Plat chaud	Rôti de porc (p) sauce sambre & meuse (7) chou rouge croquette au four (1,3,7)	Boulette soja, tomate & basilic (1,3,6) légumes couscous (9) riz blanc	Escalope de dinde à la viennoise (1) fêve d'édamame (5) patate wedges	Filet de poulet compote ps frites	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

<b>Sandwich maison</b>	Pain de viande (p) sc andalouse (1,3,6,7,10)	Le Grecq (5&7) (feta,olive,tom,noix)
------------------------	---	---

LES ILES (1-7) (from,jamb,ananas,sc curry)	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

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.**