



# Menu du mois de JUIN 2024



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

<u>LUNDI 3</u>	<u>MARDI 4</u>	<u>Mercredi 5</u>	<u>Jeudi 6</u>	<u>Vendredi 7</u>
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	Oignons (9)	Lentilles (9)	Céleri vert (9)	carotte & basilic	Épinard (9)
Plat chaud	Escalope de porc (p) légumes asiatiques (9) pâte (1) sauce curry & coco (1,7,9)	Saucisse de campgne (p) (1,3,7) carottes au thym purée (7)	Filet de saumon (4) sauce béarnaise (3,7) haricot beurre ps gaufrette (1,3,7)	<b>ATTENTION: PLAT DIFFERENT</b> <u>Primaire</u> : steak haché de boeuf (1,3,6,7) <u>lycée</u> : Cheese burger (1,3,6,7,11,12)(p) salade de tomate frites	Pâte (1) jambon & fromage (p) sauce crème (7)
Plat froid	Brie (7) et sa garniture	Roulade argenteuil (p) (7)		Pêche au thon (3,7)	Assiette de charcuterie (p)(1)

<b>Sandwich maison</b>	Pain de viande (p) sc andalouse (1,3,6,7,10)	Tomate mozzarella (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

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 JUIN 2024



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

<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Mercredi 12</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Chou fleur (7,9)	Saint germain (9)	Minestrone (9)	Parmentier (9)	Tomate & boulette
Plat chaud	Saucisse végétale (1,6,9) petit pois purée au potiron (7) sauce provençale (9)	vol au vent (1,7) vidé (1) frites	Émincé de boeuf chou fleur à l'italienne croquette au four (1,3,7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Blanc de poisson (4) sauce nantua (1,3,4,7) haricot princesse blé à la tomate (1)
Plat froid	Œuf farçi (3)	Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

<b>Sandwich maison</b>	Jambon beurre (p)(7)	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

.....C

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

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

# Menu du mois de JUIN 2024



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

<u>Lundi 17</u>	<u>Mardi 18</u>	<u>Mercredi 19</u>	<u>Jeudi 20</u>	<u>Vendredi 21</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Céleri rave (9)	crécy	poireau (9)	tomate	Asperge (7,9)
Plat chaud	sauté de porc (p) sauce sambre & meuse (7) carotte au miel & oignons purée au cresson (7)	Filet de poulet compote frites	Filet de cabillaud (4) céleri rave au romarin (9) poêlée de céréale aux légumes du soleil (1)	Pâte (1) sauce crème & brocoli (1,7) fromage rapé (7) (mozzarella)	Émincé de volaille gratin de tomate et fenouil (7) sauce curry doux (7,9) riz blanc
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

Sandwich maison				
-----------------	--	--	--	--

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE lycée 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 JUIN 2024



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

<u>Lundi 24</u>	<u>Mardi 25</u>	<u>Mercredi 26</u>	<u>Jeudi 27</u>	<u>Vendredi 28</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Chicon (9)	Cerfeuil (9)	tomate	Cultivateur (9)	Champignons (7,9)
Plat chaud	Chipolata (p) (3,7) petit pois & carottes purée de patate douce (7)	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) épinard à la crème (7) coquille basilic & tomate (1)	Falafel ratatouille (9) orge perlé (1)	Blanc de poulet chou fleur vinaigrette (froid) frites	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)
Plat froid	Œuf farci (3)	Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

Sandwich maison				
-----------------	--	--	--	--

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

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.**