



Menu du mois de AOUT 2024



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

<u>LUNDI 26</u>	<u>MARDI 27</u>	<u>Mercredi 28</u>	<u>Jeudi 29</u>	<u>Vendredi 30</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Tomate (9)	Parmentier (9)	Julienne (9)	Carottes (9)	Poireaux (9)
Plat chaud	Filet de poulet épicé courgettes sautées coquille (1) sauce sambre & meuse (1,7)	Boulette (p) sauce tomate & petits légumes (1,3,6,7,9) riz	Goulash de porc à la hongroise (7) (p) carottes pâtes grecques (1)	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) épinard à la crème (7) croquette au four (1,3,7)	Poisson meunière (1,3,4,6) salade tomate & concombre purée au cerfeuil (7) sauce tartare (3,9,10,12)
Plat froid	Poulet « hawaii »(3,10)	Pêche au thon (3,4,10)		Américain garni (3,6)	Assiette de charcuterie (p)

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

Thon mayo (3-4-10)	Le Français (5&7) (brie,miel,tomate,noix)
--------------------	--

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 SEPTEMBRE 2024

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

<u>Lundi 2</u>	<u>Mardi 3</u>	<u>Mercredi 4</u>	<u>Jeudi 5</u>	<u>Vendredi 6</u>
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	Brocoli (9)	Tomate (9)	Céleri vert (9)	Butternut	Cerfeuil (8,9)
Plat chaud	Saucisse de volaille (1) chou fleur aux fines herbes ps.rissolées jus de viande (1,7,8,9,12)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Mignonette de porc (p) petit pois patato wedges	Filet de dinde haricot beurre gratin dauphinois (7) sauce curry doux (1,7,9,10)	Blanc de poisson (4) carotte au miel riz blanc sauce au persil (7)
Plat froid	Oeuf farçi (3,10)	Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)	Pêche au thon (3-4-10)

Sandwich maison (1)	Jambon beurre (p)(7)	Le Berlaymontois (7) (poulet,fr.bl,pesto)
-------------------------------	----------------------	--

Le végétarien (v) (maïs,car,concombre, tom,sauce ail)(3,10)	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 SEPTEMBRE 2024



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

<u>Lundi 9</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Mercredi 11</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	tomate (9)	Carotte (9)	Épinard (9)	Pois (9)	brunoise (9)
Plat chaud	Pain de viande (p) (1,3,7,10) épinard au beurre croquette au four (1,3,7) jus de viande (1,7,8,9,12)	Pâte au jambon (1) (p) sauce crème & brocoli (7) fromage rapé (7)	falafel ratatouille (9) orge (1)	Vol au vent (1,7) vidé (1) frites	Blanc de poisson (4) haricot vert ps nature sauce nantua (1,3,4,7)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Assiette de crudités

Sandwich maison (1)	Tomate mozzarella (7)	Le Français (5&7) (brie,miel,tomate,noix)
------------------------	-----------------------	--

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

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE	(p)	PANINI (1,7)
-------------	-----	--------------

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

Menu du mois de SEPTEMBRE 2024



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

<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Mercredi 18</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Laitue (9)	Panais (9)	Asperges (7,9)	Tomate	Champignons (9)
Plat chaud	Filet de poulet compote pdt purée (7) jus de viande (1,7,8,9,12)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Mignonette de porc (p) haricot princesse pdt rissolées sc. tomate (1,3,6,7)	Croquant au fromage (1,7,9) petit pois & carottes gratin dauphinois (7)	<p>ATTENTION: PLAT DIFFERENT</p> <p><u>Primaire</u> : steak haché (1,3,6,7) (p)</p> <p><u>lycée</u> : Cheese burger (1,3,6,7,11,12) (p)</p> <p>salade mixte (9) frites</p>
Plat froid	Poulet « hawaii »(3,10)	Pêche au thon (3,4,10)		Salade grecque (7)	Orange au crabe (1,3,4,10)

Sandwich maison (1)	Jambon beurre (p)(7)	Thon mayonnaise (3-4-10)
------------------------	----------------------	--------------------------

Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse	Le British (3,7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)
--	--

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 SEPTEMBRE 2024

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

<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Mercredi 25</u>	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Parmentier (9)	Céleri vert (9)	Brunoise (9)	Lentille (9)	
Plat chaud	Cordon bleu de dinde (1,3,7,9) ratatouille (9) riz blanc	Vol au vent (1,7) vidé (1) frites	Filet de poisson (4) à l'italienne mélange romanesco (9) blé (1)	Pâte (1) sauce crème & brocoli (1,7) fromage rapé (7) (mozzarella)	CONGE
Plat froid	Tomate crevette (2,3,4,10)	Roulade argenteuil (p)(3,10)		Tomate mozzarella (7)	

Sandwich maison (1)	Le Grecq (5,7) (feta,olive,tom,noix)	Omelette & ketchup (3)
--------------------------------	---	------------------------

L'Italien (parme,mozza,roq,huile d' 'olive)(7)	
--	--

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE Cheeseburger(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.