



Menu du mois d'OCTOBRE 2024



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

<u>LUNDI 30/9</u>	<u>MARDI 1/10</u>	<u>Mercredi 2</u>	<u>Jeudi 3</u>	<u>Vendredi 4</u>
-------------------	-------------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	panais (9)	cultivateur (9)	potiron	poireaux (9)	tomate
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) (1,3,6,7) chou rouge ps persillées	Filet de poulet compote jus de viande (1,7,8,9,12) frites	Croustillant de volaille (1,3,6,7) céleri rave au thym (9) rissotto crème & fromage (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Poisson meunière (1,3,4,6) salade mixte purée au brocoli (7) sauce vincent (3,9,10,12)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Pêche au thon (3,4,10)		Américain garni (3,6)	Assiette de fromage (7)

Sandwich maison	-----	Salade de viande « maison » (3,10) (p)
-----------------	-------	--

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

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE (1,7)	PANINI FROMAGE	P A N I N
----------------------	----------------	-----------------------

Repas végétarien

(b) produit issu de l'agriculture biologique

(p) contient de la viande de porc

peut contenir des allergènes

Menu du mois d'OCTOBRE 2024



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

<u>Lundi 7</u>	<u>Mardi 8</u>	<u>Mercredi 9</u>	<u>Jeudi 10</u>	<u>Vendredi 11</u>
----------------	----------------	-------------------	-----------------	--------------------

Potage	Dubarry (7,9)	Courgette (9)	Céleri (9)	crécy	Champignons (7,9)
Plat chaud	Boulette (p) sauce provençale (1,3,6,7,8,9) haricot vert blé (1)	Pâte (1) sauce crème & brocoli (7) fromage rapé (7)	Goulash à la hongroise (p) salade mixte croquette au four (1,3,7)	Cordon bleu de dinde (1,3,6,7) carotte au miel & estragon purée au navets (7)	Vol au vent (1,7) vidé (1) frites
Plat froid	Œuf 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

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

Menu du mois d'OCTOBRE 2024

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

<u>Lundi 14</u>	<u>Mardi 15</u>	<u>Mercredi 16</u>	 <u>Jeudi 17</u>	<u>Vendredi 18</u>
-----------------	-----------------	--------------------	--	--------------------

Croque ta pomme

Potage	laitue (9)	Carotte (9)	Épinard (9)	Pois (9)	brunoise (9)
Plat chaud	Pain de viande (p) (1,3,7,10) petit pois & carottes gratin dauphinois(7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	falafel ratatouille (9) pâte grecque (1)	Pané tomate, blé et mozzarella (1,3,7) poireaux à la crème (7) riz « pilaf »	Filet de cabillaud (4) haricot beurre au pesto croquette au four (1,3,7) sauce nantua (1,4,7)
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)
-------------------------------	-----------------------	--

Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse	Jambon beurre (p)(7)
---	----------------------

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE

NUGGETS-6pc(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

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.