



Menu du mois de NOVEMBRE 2024



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

<u>LUNDI 4</u>	<u>MARDI 5</u>	<u>Mercredi 6</u>	<u>Jeudi 7</u>	<u>Vendredi 8</u>
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	panais (9)	Champignons (9)	Parmentier (9)	Tomate	cultivateur (9)
Plat chaud	Chipolata(1,3,6,7) (p) petit pois jus de viande (1,7,8,9,12) purée (7)	Filet de poulet compote ps frites	Boulette (1,3,6,7)(p) sauce aigre douce (1,3,6,7) salade mixte riz	Pâte (1) aux légumes (tom, auberg,fenouil, carottes,...) sauce tomate (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Blanc de poisson (4) carotte au miel & oignons blé à la tomate (1)
Plat froid	Roulade argenteuil (p) (9)	Choix de fromage (7)		Américain garni (3,6)	Assiette de charcuterie (p)(1)

Sandwich maison	Tomate mozzarella (7)	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

(p)

PANINI jambon (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 NOVEMBRE 2024



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

<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Mercredi 13</u>	<u>Jeudi 14</u>	<u>Vendredi 15</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage		Brocoli (9)	tomate	Asperge (9)	Fenouil (9)
Plat chaud	CONGE	Cordon bleu de dinde (1,3,6,7) chou fleur à l'italienne (pesto & tomate) purée crécy (7)	Carbonnade (p) (1-7) poêlée wok (9) pâte grecque(1)	boulette (1,3,7)(p) sauce provençale (1,3,6,7,8,9) haricot vert frites	Poisson meunière (4) sauce vincent (herbes fraîches) (3,9,10,12) courgettes à l'aneth pdt persillées
Plat froid		Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

Sandwich maison (1)	Le nordique (4-7) (saumon fumé,phila)
---------------------	---------------------------------------

Tomate mozzarella (7)	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 de NOVEMBRE 2024



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

<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Mercredi 20</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Parmentier (9)	Poireaux (9)	Lentille corail (9)	Dubarry (7,9)	tomate
Plat chaud	Émincé de porc (p) jus de viande au romarin (1,7,8,9,12) carotte au thym croquette au four (1,3,7)	Penne au jambon (p)(1) sauce crème & brocoli (1,7) fromage rapé (7)	Oiseau s/tête (p) (1,3,6,7) petit pois blé (1)	Croquant au fromage & blé (1,3,7) ratatouille (9) purée au panais (7,9)	Émincé de dinde sauce curry au lait de coco (1,7) épinard au beurre (b) riz sauté aux légumes (9)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

Sandwich maison (1)	Tomate mozzarella (7)	Le Grecq (5&7) (feta,olive,tom,noix)
------------------------	-----------------------	---

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

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 NOVEMBRE 2024



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

<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Mercredi 27</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 29</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Potiron (9)	Parmentier (9)	Minestrone (9)	Chou vert (9)	Panais (9)
Plat chaud	Blanc de poulet sauce sambre & meuse (1,3,7,9) petit pois & carottes pdt rissolées à l'estragon	ATTENTION: PLAT DIFFERENT <u>Primaire</u> : steak haché de veau (1,3,6,7) <u>lycée</u> : Cheese burger (1,3,6,7,11,12) (p) salade mixte (9) frites	Pané tomate & mozzarella (1,3,7) Rissotto de butternut , chou fleur et brocoli (7) quinoa	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de poisson (4) haricot vert pdt salardaise (ail & persil)
Plat froid	Poulet « hawaii »(3,10)	Orange au crabe (1,3,4,10)		Salade grecque (7)	Œuf farçi (3,7)

Sandwich maison (1)	Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse	Thon mayonnaise (3- 4-10)
-------------------------------	---	------------------------------

Tomate mozzarella (7)	Le British (3,7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)
-----------------------	--

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE

FROMAGE(1, 7)

PANINI

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.