



Menu du mois de FEVRIER 2025



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	carottes	Cerfeuil (9)	oignons (9)	Saint germain (9)	tomates
Plat chaud	boulette (1,3,6,7) (p) petit pois sauce tomate (1,3,6,7) riz	Filet de poulet compote ps frites sauce au romarin (1,7,8,9,12)	Cordon bleu de dinde (1,3,6,7) chicons & tomates coquille (1,3) sauce aurore (7)	Steak végétarien (1,3,7) ratatouille (9) croquette au four (1,3,7)	Blanc de poisson (4) haricot vert aux douces épices (7) pdt salardaise (ail & crème) (7) sauce "Ostendaise" (2,4,6,7)
Plat froid	Roulade argenteuil (p) (9)	Choix de fromage (7)		Américain garni (3,6)	Assiette de charcuterie (p)(1)

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

Le Grecq (5&7) (feta,olive,tom,noix)	Pain de viande (p)(1,2,3,6,7,10)sc andalouse
---	---

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 FEVRIER 2025

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	Brocoli (9)	Panais (9)	tomate	potirons (9)	Champignons (7,9)
Plat chaud	Saucisse (p) (1,3,6,7) sauce à l'estragon (7) chou fleur purée au potiron (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Boeuf bourguignon (p) (lardons, car, oignons) (1,6,7,10) salade mixte ps rosties (1,3,7)	Poisson meunière (4) jeunes carottes pdt à l'aneth sauce tartare "maison" (3,9,10,12)	Bouchée (1) à la reine (1,6,7) wok de légumes (9) riz blanc
Plat froid	Brie (7) & salade de chicon	Saumon fumé (4)		Assiette de charcuterie (p)(1)	Pêche au thon (3-4)

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

Tomate mozzarella (7)	Rôti de bœuf & béarnaise (3-7)
-----------------------	-----------------------------------

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE

PANINI jambon (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 FEVRIER 2025

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)	Poireaux (9)	Céleri rave (9)	épinard (9)	tomate
Plat chaud	Oiseau s/tête (p) (p)(1,3,6,7) jus de viande aux herbes (1,7,8,9,12) mélange romanesco (9) croquette au four (1,3,7)	Penne (1) sauce crème & brocoli (1,7) fromage rapé (7)	Escalope de dinde haricot blanc orge (1)	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	Émincé de volaille sauce sambre & meuse (1,7) épinard (b) riz blanc
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

Sandwich maison (1)	Le British (3,7)(p) (poulet,ched.,bacon, tom)	Le Grecq (5&7) (feta,olive,tom,noix)
-------------------------------	--	---

Le Berlaymontois (7) (poulet,fr.bl,pesto)	Thon mayonnaise (3- 4-10)
--	------------------------------

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.