



Menu du mois de MARS 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	carotte	Cultivateur (9)	Oignon (9)	poireaux (9)	tomate
Plat chaud	Goulash de porc (p)(1) wok de légumes (9) coquille (1,3)	saucisse de volaille (1,3,6,7) compote frites	Filet de poulet chou fleur blé (1) sauce estragon (7)	Émincé de dinde sauce sambre & meuse (1,7) croquette au four (1,3,7) salade mixte (9)	Macaroni (1,3) au thon avec olives et courgettes (4) sauce tomate (1,3,6,7)
Plat froid	Blanc de poulet (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 MARS 2025

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	Tomate & basilic	Panais & chou (9)	Crème de poulet (7,9)	carottes	épinard (7,9)
Plat chaud	Saucisse de campagne (p) (1,3,6,7) sauce brune (1,7,8,9,12) potée de chou vert (7)	Cordon bleu de dinde (1,3,6,7) brocoli à la crème (7) nouille (1,3)	Steak tomate & mozzarella (1,3,7) ratatouille (9) gratin dauphinois (7)	Bouchée (1) à la reine (1,7) frites	Blanc de poisson (4) haricot vert sauce au safran (1,7,8,9) blé (1)
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

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 MARS 2025



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	cerfeuil (9)	champignons (9)	poivrons	Saint germain (9)	Potiron & tomate (9)
Plat chaud	Pain de viande (p) (1,3,6,7) petit pois pdt au persil jus de viande aux herbes (1,7,8,9,12)	Croquant de fromage (1,3,6,7) courgette à l'italienne (pesto) purée au panais (7)	Chicken donuts (1,3,7,9,10) salade mixte ps rosties (3)	Steak haché de veau (1,3,6,7) légumes couscous (9) trio de riz , quinoa & boulgour (1)	poisson meunière (1,4) haricot beurre stoemp aux carottes sauce tartare maison (3,9,10,12)
Plat froid	Jambon serrano (p)	Rôti de boeuf		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

Sandwich maison (1)	Salade de viande maison (p) (1,3,6,9)	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

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

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.