



Menu du mois d'AVRIL 2025



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

<u>LUNDI 31/3</u>	<u>MARDI 1</u>	<u>Mercredi 2</u>	<u>Jeudi 3</u>	<u>Vendredi 4</u>
-------------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Potage	Printanier (9)	Pois (9)	panais	Crécy (9)	Cerfeuil (9)
Plat chaud	Émincé de porc (p) chou fleur au thym sauce champignons (1,6,7) gratin dauphinois (7)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Saucisse de volaille (1,3,6,7) purée de pdt aux carottes (7)	Blanc de poisson (4) haricot vert riz blanc	Filet de dinde salade mixte sauce brune (1,7,8,9,12) pdt rissolées
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 d'AVRIL 2025



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	Chicon (9)	tomate	Poireau (9)	Brocoli (9)	crécy
Plat chaud	Oiseau s/tête (p) (1,3,6,7) carotte au thym pdt persillées	Poisson "meunière" (1,4) brocoli blé (1) sauce tartare "maison" (3,9,10,12)	Couscous "végétarien" (1,3,9,10,12)	Filet de poulet compote frites	Pain de veau (1,3,6,7) poireaux à la crème (7) purée de pomme de terre (7)
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 d' AVRIL 2025



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>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	Lentille (9)	Champignon (9)	poivrons	carotte	Julienne (9)
Plat chaud	Boulette (p) (1,3,6,7) petit pois sauce estragon (1,3,6,7) riz blanc	Steak végétarien (1,3,7) ratatouille (9) purée (7)	Hamburger de boeuf & porc (1,3,6,7) sauce tomate & olive (1,3,6,7) pâte grecque (1,3)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Cordon bleu de dinde (1,3,6,7) épinard pdt à la saladaise (7) (ail, crème & persil)
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

Menu du mois d' AVRIL 2025

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

<u>Lundi 21</u>	<u>Mardi 22</u>	<u>Mercredi 23</u>	<u>Jeudi 24</u>	<u>Vendredi 25</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage		Asperge (9)	Crème de poulet (7)	tomate	Oignon (9)
Plat chaud		Bouchée (1) à la reine (1,7) frites	Boudin blanc (1,3,7) compote pdt rissolées	Filet de colin (4) sauce ciboulette (7) petit pois & carotte riz au safran	Pâte (1) courgette & boursin (7) fromage rapé (7)
Plat froid		Pêche au thon (3,4,10)		Assortiment de fromage (7)	Américain garni (3,6)

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

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

Toutes nos baguettes contiennent du gluten

VENTE LYCEE	PC)(1,3,6,7,10)	NUGGETS (6)
-------------	-----------------	-------------

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.