



Menu du mois d'OCTOBRE 2025



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

		<u>Mercredi 1</u>	<u>Jeudi 2</u>	<u>Vendredi 3</u>
--	--	-------------------	----------------	-------------------

Potage			Minestrone (1,9)	Panais (9)	Saint germain (9)
Plat chaud			Saucisse de campagne (p) (1,3,6,7) brocoli pâte grecque (1,3)	Pâte (1) sauce bolognaise (1,3,6,7) fromage rapé (7)	Filet de colin (4) poireaux à la crème (7) ps nature jus au romarin (1,7,8,9,12)

Sandwich maison		
-----------------	--	--

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

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 2025



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

<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7</u>	<u>Mercredi 8</u>	<u>Jeudi 9</u>	<u>Vendredi 10</u>
----------------	----------------	-------------------	----------------	--------------------

Potage	fenouil (9)	poireaux (9)	potiron	Maïs (9)	Champignons (7,9)
Plat chaud	Boudin blanc (p) (1,3,7) compote mixte Purée (7) sauce estragon (1,7,8,9,12)	Bouchée à la reine (1,7) vidé (1,3) frites	Pain de viande (p) (1,3,6,7) haricot vert pdt nature sauce au thym (1,7,8,9)	Filet de poulet carottes au herbes blé (1) sauce brune (1,3,6,7)	Steak végétarien (1,3,7) ratatouille (9) purée (7)

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

Tomate mozzarella (7)	Le collinet (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 d'OCTOBRE 2025



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

<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Mercredi 15</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Potage	oignons (9)	potiron	laitue (9)	carottes	Asperge (9)
Plat chaud	Émincé de porc (p) Chou romanesco sauce aigre douce (1,3,6,7) riz aux légumes (9)	Rôti de dinde haricot beurre à l'italienne (tom, olive,basilic) croquette au four (3,7) jus (1,7,8,9,12)	Goulash (p) (1,7,9) chou fleur à l'aneth coquille (1)	Steak haché (p) (1,3,6,7) petit pois purée au potiron (7) sauce à la moutarde (1,7,10)	Blanquette de dinde (1,7,9) salade mixte frites

Sandwich maison (1)	Salade de viande maison (p) (1,3,6,9)	Le Grecq (5&7) (feta,olive,tom,noix)
------------------------	---	---

Le Berlaymontois (7) (poulet, fromage blanc,pesto)	Thon mayonnaise (3- 4-10)
--	------------------------------

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

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.

