



**ECOLE PASTEUR**

Déjeuner du lundi 1 septembre au #####



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Carottes vinaigrette		Salade verte				Concombre tomate		Salade de pâtes	
Plat principaux	Cordon bleu		Chipolatas				Aiguillette de poulet		Quenelles sauce tomate	
Garnitures	Rostit		Macaroni				Riz		Ratatouille	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruits		Crème dessert vanille				Salade de fruits		Tarte aux pommes	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



**ECOLE PASTEUR**

Déjeuner du lundi 8 septembre au #####



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	Emincé de chou blanc		Salade composée				Tomate, maïs et vinaigrette		Céleri rémoulade	
<b>Plat principaux</b>	Escalope de dinde marinée		Omelette				Boulette de bœuf aux épices douces		Gratin de poisson et fruits de mer	
<b>Garnitures</b>	Blé		Pomme noisettes				Pâtes		Riz pilaf	
<b>Produit laitier</b>	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Marbré		Melon				Yaourt aux fruits		Mousse chocolat	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



**ECOLE PASTEUR**

Déjeuners du lundi 15 septembre au #####



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	Courgettes râpées à la mimolette		Concombre au yaourt				Salade de haricots vert		Melon	
<b>Plat principaux</b>	Cervelat alsacien		Sauté de porc aux carottes				Filet de poisson à l'aneth		Lasagnes aux légumes	
<b>Garnitures</b>	Lentilles		Gratin de pommes de terre				Penne		(plat complet)	
<b>Produit laitier</b>	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Compote		Gâteau au chocolat				Raisin		Liégeois	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



**ECOLE PASTEUR**

Déjeuners du lundi 22 septembre au #####



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Taboulé		Betteraves				Tarte aux fromages		Terrine de légumes sauce mayonnaise	
Plat principaux	Poulet rôti		Oeuf dur sauce aurore				Sauté de bœuf à la moutarde		Plein filet de poisson	
Garnitures	Carottes aux oignons		Chou fleur/pomme de terre				Ratatouille		Riz (+sauce)	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Crème caramel		Eclair chocolat				Fruit de saison		Compote	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



# ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 29 septembre au #####



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée										
Plat principaux										
Garnitures										
Produit laitier										
Dessert										

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN