



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du lundi 3 novembre 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	Carotte rapée		Salade verte				Endives et croutons		Salade de pomme de terre		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Filet de poisson		Couscous de légumes				Sauté de porc		Sauté de dinde		Volaille française
Garnitures	Coquillettes		Semoule				Frites		Haricots beurre sautés		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Produit local
Dessert	Clémentine		Entremet				Gâteaux		Fruits de saison		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 10 novembre 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	
Entrée	Taboulet						Rosette		Feuilleté au fromage fondu		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Poisson pané						Saucisse de toulouse		Boule de bœuf		Volaille française
Garnitures	Chou fleur						Haricots blancs à la tomate		Carottes fondantes		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage		Fromage		Produit local
Dessert	Beignet						Tarte aux pommes		Fruit de saison		Poisson frais
											Cuisiné par nos soins



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



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins





ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 17 novembre 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	
Entrée	Salade de coquillettes au thon		Carottes râpées				Potage de légumes		Endives emmental		Viande bovine française
Plat principaux	Palette de porc à la diable		Sauté de dinde à l'ancienne				Lasagne bolognaise		Tarte aux fromages		Porc français
Garnitures	Haricots plats à l'ail		Spaghetti						Petits pois carotte		Volaille française
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Agriculture biologique
Dessert	Fruit de saison		Liégeois				Fruits		Gâteau yaourt aux pépites		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 24 novembre 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	Chou chinois vinaigrette		Riz niçois				Cèleri et carottes râpées		Macédoine vinaigrette		Viande bovine française
											 Porc français
Plat principaux	Poulet au curry		Beignets de poisson				Émincé de bœuf aux oignons		Gratin de pâtes au cheddar		 Volaille française
											 Volaille française
Garnitures	Riz		Haricot vert				Gratin de potiron		(plat complet)		 Agriculture biologique
											 Plat végétarien
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		 Produit local
											 Produit local
Dessert	Fruits		Crème caramel				Brownie		Fruits		 Poisson frais
											 Poisson frais



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





ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 1 décembre 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											Viande bovine française
											 Porc français
Plat principaux											 Volaille française
											
Garnitures											Agriculture biologique
											 Plat végétarien
Produit laitier											 Produit local
											
Dessert											Poisson frais
											 Cuisiné par nos soins
											



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