



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025



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	Endives aux noix		Salade de pommes de terre et cervelas				Mâche		Oeuf dur	
Plat principal	Codon bleu		Paupiette de poisson				Cuisse de poulet		Saucisse toulousaise	
Garnitures	Pâtes		Purée de haricots vert				Rositif		Blé	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Crème dessert		Clafoutis				Compote poire		Ananas frais	

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

Viande bovine française
 Porc français
 Volaille française
 Agriculture biologique
 Plât végétarien
 Produit local
 Poisson frais
 Produits végétaux
 Cuité par nos soins



ECOLE PASTEUR

Déjeuners du **lundi 17 mars** au **vendredi 21 mars 2025**



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	Coleslaw		Kartoffelsalat				Ensalade mixta		Pizza	
Plat principal	Fish and chips		Bratwurt				Wikipédia		Lasagna	
Garnitures	Frites		Sauerkraut						Insalata	
Produit laitier	Chedard		Ziegenkase				Manchegeo			
Dessert	Cheesecake		Apfelkuchen				Crema catalana		Napolitano	

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

Vianne bovine française
 Porc français
 Volaille française
 Agriculture biologique
 Plat végétarien
 Produit local
 Poisson frais
 Cuisine par nos soins



ECOLE PASTEUR

Déjeuners du **Lundi 24 mars** au **vendredi 28 mars 2025**



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

*Niveau indicatif pour l'absence de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Oeufs durs		Salade de pâtes				Salami danois		Salade de carottes	
Plat principal	Couscous		Filet de poisson beurre cumin				Émincé de bœuf mironton		Parmentier de lentille	
Garnitures	Semoule		Gratin de blettes				Chou vert braisé		Purée pomme de terre	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fian chocolat		Fruit de saison				Gâteau ananas		Beignet chocolat	

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





ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1183/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *



SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Chou blanc aux pommes		Salade verte mimollette				Emincé de chou		Haricots blancs à la libanaise	
Plat principaux	Filet de poisson pané		Sauté de porc				Haut de cuisse de poulet rôti		Moules	
Garnitures	Blé à la tomate		Gratin de potiron				Riz		Chou fleur béchamel	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Banane		Tarte aux pommes				Compote pomme fraise		Fruit de saison	

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

