



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du **lundi 9 juin** au **vendredi 13 juin 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée			Macédoine de légumes				Salade composée		Carotte rapée	
Plat principaux			Merguez				Poulet		Gratin de poisson	
Garnitures			Semoule (+sauce)				Riz		Chou fleur au beurre	
Produit laitier			Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert			Crème dessert				Pastèque		Ile flottante	

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 16 juin au vendredi 20 juin 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	Salade de pépinettes		Salade de tomate et féta				Pâté en croute		Courgettes râpées vinaigrette	
Plat principaux	Sauté de dinde		Tortilla espagnole				Sauté porc		Boulettes de bœuf sauce tomate	
Garnitures	Épinards à la crème		Courgettes braisées				Coquillettes		Écrasé de pommes de terre	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruits de saison		Beignet				Yaourt aux fruits		Fruit de saison	

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 23 juin au vendredi 27 juin 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		Tarte fromage				Tomate mozzarella		Salade de haricots beurre et œufs durs	
Plat principaux	Omelette		Jambon fumé		####		Lasagnes à la bolognaise (plat complet)		Filet de poisson pané	
Garnitures	Pomme vapeur		Carottes braisées				Plat complet		Frites	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Crème dessert		Salade de pastèque				Mousse au chocolat		Fruit de saison	

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 30 juin au vendredi 4 juillet 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Célerie remoulade									
Plat principaux	Tajine de dinde aux 4 épices									
Garnitures	Semoule									
Produit laitier	Fromage									
Dessert	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 7 juillet au vendredi 11 juillet 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 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