



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du lundi 31 août 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 râpées				Concombre tomate		Salade de pâtes		Viande bovine française
											 Porc français
Plat principaux			Cordon bleu				Aiguillette de poulet		Quenelles sauce tomate		 Volaille française
											 Volaille française
Garnitures			Macaroni				Riz		Ratatouille		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier							Fromage				Produit local
											Poisson frais
Dessert			Fruits				Crème dessert		Tarte aux pommes		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 7 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	
Entrée	Emincé de chou blanc		Salade composée				Tomate, maïs et vinaigrette		Céleri rémoulade		Viande bovine française
											 Porc français
Plat principaux	Escalope de dinde marinée		Omelette				Boulette de bœuf aux épices douces		Rôti de porc		 Volaille française
											
Garnitures	Blé		Pomme noisettes				Pâtes		Riz pilaf		Agriculture biologique
											 Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage				 Produit local
											
Dessert	Marbré		Melon				Yaourt aux fruits		Mousse chocolat		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 14 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	
Entrée	Courgettes râpées à la mimolette		Concombre au yaourt				Salade de haricots vert		Melon		Viande bovine française
											 Porc français
Plat principaux	Cervelas Alsacien		Sauté de porc aux carottes				Filet de poisson à l'aneth		Lasagnes aux légumes		 Volaille française
Garnitures	Lentilles		Gratin de pommes de terre				Penne		(plat complet)		 Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage				 Produit local
Dessert	Compote		Gâteau au chocolat				Raisin		Liégeois		 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 21 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		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Poulet rôti		Oeuf dur sauce aurore				Sauté de bœuf à la moutarde		Plein filet de poisson		Volaille française
Garnitures	Carottes aux oignons		Chou fleur/pomme de terre				Ratatouille		Riz (+sauce)		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage				Produit local
Dessert	Crème caramel		Eclair chocolat				Fruit de saison		Compote		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 28 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	Salade de coleslaw		Salade de tomate et maïs				Feuilleté fromage		Râpé de chou rouge		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Samoussa aux légumes		Bourguignon				Mijotée de poulet aux fruits secs		Parmentier aux légumes		Volaille française
Garnitures	Farfalles		Frites				Fondue de courgettes		-		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage				Produit local
Dessert	Crème dessert		Fruits				Fruits frais		Chou à la crème		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

