



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026



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	Salade de pate		Salade de tomate et féta				Salade verte		Lentilles vinaigrette	
Plat principaux	poisson pané		chipolatas				Boulettes de bœuf		Sauté de porc	
Garnitures	Épinards à la crème		Semoule				Coquillettes		Ratatouille	
Produit laitier	Plateaux de fromage		Plateaux de fromage				Plateaux de fromage		Plateaux de fromage	
Dessert	Fruits de saison		Beignet				Crème dessert		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

Déjeuner du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026



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	Coleslaw		Tarte à la tomate				Tomate mozzarella		Salade de haricots verts et œufs durs	
Plat principaux	Omelette au fromage		Émincé de bœuf vigneronne				Lasagnes à la bolognaise (plat complet)		Filet de poisson pané	
Garnitures	Blé		Carottes braisées				Plat complet		Riz (+ sauce tomate)	
Produit laitier	Plateaux de fromage		Plateaux de fromage				Plateaux de fromage		Plateaux de fromage	
Dessert	Tarte		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 22 juin au vendredi 26 juin 2026



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	Carottes râpées		Betteraves mimosa				Salade de tomate et olives noires		Haricots blancs à la libanaise	
Plat principaux	Tajine de poisson		Cappellettis au fromage				Jambon grillé		Émincé de bœuf à la bordelaise	
Garnitures	Semoule		-				Ratatouille		Haricots verts persillés	
Produit laitier	Plateaux de fromage		Plateaux de fromage				Plateaux de fromage		Plateaux de fromage	
Dessert	Compote pomme sans sucre ajouté		Pastèque				Donuts		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 29 juin au vendredi 3 juillet 2026



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	Radis beurre		Melon				Haricots verts à l'échalote		Cake tomate, olive et thym	
Plat principaux	Curry de pommes de terre et haricots rouges au lait de coco		Boulettes de bœuf sauce tomate				Filet de poisson meunière		Sauté de porc aux champignons	
Garnitures	Brocolis sautés		Frites				Riz		Carottes au jus	
Produit laitier	Plateaux de fromage		Plateaux de fromage				Plateaux de fromage		Plateaux de fromage	
Dessert	Tarte grillée aux pommes		Crème dessert				Pastèque		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 6 juillet au vendredi 10 juillet 2026



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