



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 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	Betterave rouge		Chou chinois				Salade pomme de terre		Endives		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Filet de poisson		Boulette				Filet de colin		Sauté de dinde		Volaille française
Garnitures	Chou fleur		Légumes couscous				Petit pois carotte		Brocolis		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage				Produit local
Dessert	Fruit		yaourt aux fruits				Eclair		Fruit		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 9 mars au vendredi 13 mars 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	Terrine		Salade de pommes de terre et cervelas				Mâche		Œuf dur		Viande bovine française
											 Porc français
Plat principaux	Cordon bleu		Rôtie de porc				Cuisse de poulet		Paupiette de poisson		 Volaille française
											 Agriculture biologique
Garnitures	Pâtes		Puré de haricots vert				Rostit		Blé		 Plat végétarien
											 Produit local
Produit laitier	Fromage						Fromage				 Poisson frais
											 Cuisiné par nos soins
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





ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 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	Oeufs durs		Salade de pâtes				Salami danois		Salade		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Couscous		Filet de poisson beurre cumin				Émincé de bœuf miron-ton		Omelette		Volaille française
Garnitures	Semoule		Gratin de blettes				Chou vert braisé		Pâtes		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage				Produit local
Dessert	Flan chocolat		Fruit de saison				Gâteau ananas		Fruits		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 mars au vendredi 27 mars 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	Coleslaw salade chou carotte		Salade maïs tomate avocat				wurstsalat (salade pomme de terre cervelat)		Salade de carottes		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Fish and chips		Chili con carne				wienerschnitzel (escalope panée)		Sauté dinde		Volaille française
Garnitures	Frites		Riz				kartoffel (pomme de terre)		Macaronie		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Chedard						Ziegenkase (fromage)				Produit local
Dessert	Muffin		Crème au chocolat				Sachertorte (gateau au chocolat)		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 30 mars au vendredi 3 avril 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	Chou blanc aux pommes		Salade verte mimolette				Emincé de chou		Haricots blancs à la libanaise		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Filet de poisson pané		Sauté de porc				Haut de cuisse de poulet rôti		Moules		Volaille française
Garnitures	Blé à la tomate		Gratin de potiron				Riz		Chou fleur béchamel		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage						Fromage				Produit local
Dessert	Banane		Tarte aux pommes				Compote pomme fraise		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

