



ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024



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 maïs		Concombre au fromage blanc				Betterave ciboulette		Salade de tomate aux oignons rouges	
Plat principal	Escalope de dinde viennoise		Couscous pois chiches et légumes		Férié		Quenelle de brochet		Sauté de porc	
Garnitures	Blé et sauce tomate		Légumes, pois chiches et semoule				Tortis		Rösti	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison		Compote pomme fraise (s/sucre ajouté)				Fruit de saison		Eclair	

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



Déjeuner du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

ECOLE PASTEUR



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

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Salade de pâtes		Tomate vinaigrette							
Plat principal	Aiguillette de poulet		Lasagne de légumes		Fêré		Fêré		Pont	
Garnitures	Brocoli braisé									
Produit laitier	Fromage		Fromage							
Dessert	Banane		Crème dessert vanille							

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

Vande bovine française  
 Porc français  
 Vallée française  
 Agriculture biologique  
 Plat végétarien  
 Produit local  
 Poisson frais  
 Cuisiné par nos soins





**ECOLE PASTEUR**  
Déjeuner du **lundi 13 mai** au **vendredi 17 mai 2024**



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
<b>Entrée</b>	Taboulé		Salade verte				Betteraves vinaigrette		Concombre vinaigrette	
<b>Plat principal</b>	Poulet à la crème		Oeuf dur				Boulettes de veau au curry		Gratin de poisson	
<b>Garnitures</b>	Haricots verts sautés		-				Lentilles		Pâtes	
<b>Produit laitier</b>	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Salade d'ananas frais à la menthe		Compote pomme sans sucre ajouté				Fruit de saison		Chou vanille	

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





ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée			Pizza				Salade de pommes de terre ciboulette		Concombre à la menthe	
Plat principaux	Férié		Porc au caramel				Poulet Yassa		Sauté de bœuf au paprika	
Garnitures			Carottes persillées				Haricots beurre		Frites	
Produit laitier			Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert			Melon				Fruit de saison		Brownie	

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

Viande bovine française  
 Porc français  
 Vallée française  
 Agriculture biologique  
 Plât végétarien  
 Produit local  
 Poisson frais  
 Cuisine par nos soins





**ECOLE PASTEUR**  
Déjeuners du **lundi 27 mai** au **vendredi 31 mai 2024**



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	Judi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	<b>Terrine de campagne</b>		<b>Betteraves vinaigrette</b>				<b>Salade de tomates aux oignons rouges</b>		<b>Salade de pommes de terre vinaigrette</b>	
<b>Plat principal</b>	<b>Filet de poisson façon basquaise</b>		<b>Chipolatas grillées</b>				<b>Lasagnes bolognaise</b>		<b>Feuilleté aux fromages</b>	
<b>Garnitures</b>	<b>Haricots verts ail et persil</b>		<b>Pommes de terre grenaille</b>				<b>(plat complet)</b>		<b>Épinards gratinés</b>	
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>				<b>Fromage</b>		<b>Fromage blanc</b>	
<b>Dessert</b>	<b>Ananas frais</b>		<b>Donuts</b>				<b>Compote sans sucre ajouté</b>		<b>Fruit de saison</b>	

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  
 Plat végétarien  
 Produit local  
 Poisson frais  
 Produit laitier frais  
 Fruit de saison  
 Cuisine par nos soins