



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du **lundi 27 février** au **vendredi 3 mars 2023**



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	Riz		Chou chinois émincé				Salade de haricots verts		Surimi mayonnaise	
Plat principaux	Sauté de Porc		Gratin de pâtes montagnard				Poisson pané		Tarte aux fromages	
Garnitures	Épinards à la crème		Pâtes				Pomme de terre		Carottes braisées	
Produit laitier	Camembert		Fromage blanc				Emmental		Chèvre	
Dessert	Ananas frais		Roulé confiture				Fruit de saison		Flan pâtissier	

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 6 mars** au **vendredi 10 mars 2023**



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	Endives aux noix		Salade de pommes de terre et cervelas				Mâche		Terrine de légumes	
Plat principaux	Cuisse de poulet		Filet de poisson au basilic				Sauté de dinde		Bolognaise de légumes	
Garnitures	Pâtes		Gratin de courge				Rostit		Coquillettes	
Produit laitier	Comté		Camembert				St Nectaire laitier		Coulommiers	
Dessert	Crème dessert		Fruit de saison				Compote poire		Ananas frais	

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 13 mars** au **vendredi 17 mars 2023**



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	Taboulé		Rillettes				Betteraves mimosa		Potage de légumes	
Plat principaux	Saucisse		Boulette d'agneau aux épices				Filet de poisson		Curry de pois chiches et légumes	
Garnitures	Chou fleur persillé		Céréales gourmandes				Carottes au beurre		Riz	
Produit laitier	Bleuet des prairies		Yaourt nature				Comté		Brie	
Dessert	Fruit de saison		Pêche au coulis de fruits rouges				Eclair		Mousse au chocolat	

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 20 mars** au **vendredi 24 mars 2023**



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	Oeufs durs		Salade de pâtes				Salami danois		Salade de carottes	
Plat principaux	Tajine de poulet aux abricots secs		Filet de poisson beurre cumin				Émincé de bœuf miron-ton		Tarte aux fromages	
Garnitures	Semoule		Gratin de blettes				Chou vert braisé		Tortis	
Produit laitier	Tomme blanche		Coulommiers				Bleuet des prairies		Fromage blanc	
Dessert	Flan chocolat		Fruit de saison				Gâteau ananas		Salade de fruits frais	

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 27 mars au vendredi 31 mars 2023



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	
Plat principaux	Filet de poisson pané		Escalope viennoise				Haut de cuisse de poulet rôti		Moules	
Garnitures	Blé à la tomate		Gratin de potiron				Riz		Chou fleur béchamel	
Produit laitier	Chèvre		Camembert				Emmental		Yaourt nature	
Dessert	Banane		Tarte aux pommes				Compote pomme fraise		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