



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025



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	Judi	Logos	Vendredi	Logos		
Entrée	Endives aux noix		Salade de pommes de terre et cervelas						Mâche		Œuf dur	
Piât principal	Codon bleu		Paupiette de poisson						Cuisse de poulet		Saucisse toulouise	
Garnitures	Pâtes		Puré de haricots vert						Rosiff		Blé	
Produit laitier	Fromage		Fromage						Fromage		Fromage	
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

Viande bovine française
 Porc français
 Volaille française
 Agriculture biologique
 Piât végétarien
 Produit local
 Poisson frais
 Produits végétaux
 Cuités par nos soins



ECOLE PASTEUR

Déjeuners du **lundi 17 mars** au **vendredi 21 mars 2025**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1189/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Coleslaw		Kartoffelsalat				Ensalade mixta		Pizza	
Plat principal	Fish and chips		Bratwurt				Wikipédia		Lasagna	
Garnitures	Frites		Sauerkraut						Insalata	
Produit laitier	Chedard		Ziegenkase				Manchegeo			
Dessert	Cheesecake		Apfelkuchen				Crema catalana		Napoleetano	

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



ECOLE PASTEUR

Déjeuners du **Lundi 24 mars** au **vendredi 28 mars 2025**



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

*Niveau indicatif pour l'absence de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeuvi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Oeufs durs		Salade de pâtes				Salami danois		Salade de carottes	
Plat principal	Couscous		Filet de poisson beurre cumin				Émincé de bœuf mironton		Parmentier de lentille	
Garnitures	Semoule		Gratin de blettes				Chou vert braisé		Purée pomme de terre	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fian chocolat		Fruit de saison				Gâteau ananas		Beignet chocolat	

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





ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

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 5	Lundi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi	Mardi
Entrée	Chou blanc aux pommes	Salade verte mimollette										
Plat principaux	Filet de poisson pané	Sauté de porc										
Garnitures	Blé à la tomate	Gratin de potiron										
Produit laitier	Fromage	Fromage										
Dessert	Banane	Tarte aux pommes										

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

