



ECOLE PASTEUR

Déjeuner du **lundi 4 novembre** au #####



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	Carotte rapée		Salade verte				Endives et croutons		Salade de pomme de terre	
Plat principaux	Filet de poisson		Couscous de légumes				Rôti de porc au jus		Sauté de dinde	
Garnitures	Coquillettes		Semoule				Lentilles		Haricots beurre sautés	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Clémentine		Entremet				Gâteaux		Fruits 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 11 novembre au #####



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			Rosette				Coleslaw		Feuilleté au fromage fondu	
Plat principal			Filet de poisson pané				Haut de cuisse de poulet rôti		Boule de bœuf	
Garnitures			Chou fleur persillé				Haricots blancs à la tomate		Carottes fondantes	
Produit laitier			Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert			Fruits				Tarte aux pommes		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 18 novembre au #####



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	Salade de coquillettes au thon		Carottes râpées				menus		Endives emmental	
Plat principaux	Palette de porc à la diable		Sauté de dinde à l'ancienne				A thème		Tarte aux fromages	
Garnitures	Haricots plats à l'ail		Spaghetti				ALSACIEN		Petits pois carotte	
Produit laitier	Fromage		Fromage						Fromage	
Dessert	Fruit de saison		Liégeois						Gâteau yaourt aux pépites	

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 25 novembre au #####



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	Chou chinois vinaigrette		Riz niçois (riz, œuf dur, thon, haricots verts)				Cèleri et carottes râpées		Macédoine vinaigrette	
Plat principaux	Poulet au curry		Beignets de poisson				Émincé de bœuf aux oignons		Gratin de pâtes au cheddar	
Garnitures	Riz		Carottes et panais braisés				Gratin de potiron		(plat complet)	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruits		Crème caramel				Brownie		Fruits	

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 2 décembre** au #####



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										
Plat principaux										
Garnitures										
Produit laitier										
Dessert										

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