



**ECOLE PASTEUR**

Déjeuner du lundi 30 septembre 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	Salade de coleslaw		Salade de tomate et maïs				Feuilleté fromage		Râpé de chou rouge	
Plat principaux	Boulettes de bœuf à la bordelaise		Cordon bleu				Mijotée de poulet aux fruits secs		Parmentier aux légumes	
Garnitures	Farfalles		Semoule				Fondue de courgettes		-	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Crème dessert		Fruits				Fruits frais		Chou à la crème	

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 7 octobre** 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
<b>Entrée</b>	Macédoines de légumes		Salade de haricots				Betteraves vinaigrette		Salade verte	
<b>Plat principaux</b>	Grillade de porc		Colombo de poisson				Carbonara		Choucroute	
<b>Garnitures</b>	Blé safrané		Rostit				Pate		Pomme de terre	
<b>Produit laitier</b>	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Beignet chocolat		Salade de fruits				Ile flotante		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 14 octobre** 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
<b>Entrée</b>	Salade de haricots rouges		Salade Composée				Salades mêlées		Salade de boulgour aux légumes	
<b>Plat principaux</b>	Haut de cuisse de poulet rôti		Quenelles gratinées				Sauté de bœuf aux olives		Plein filet pané	
<b>Garnitures</b>	Purée de brocolis		Riz				Frites		Gratin de légumes	
<b>Produit laitier</b>	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Gâteaux de riz		Fruits				Mousse au chocolat		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 21 octobre** 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										
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



# ECOLE PASTEUR

Déjeuners du lundi 28 octobre 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