



# ECOLE PASTEUR

Déjeuner du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Carottes râpées		Tomate mozzarella				Salade composée		Radis beurre	
Plat principaux	Gratin de macaroni Mac & Cheese (plat complet)		Merguez				Sauté de porc		Gratin de poisson	
Garnitures	-		Semoule (+sauce)				Riz		Chou fleur au beurre	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Liégeois		Compote sans sucre ajouté				Pastèque		Ile flottante	

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 10 juin au vendredi 14 juin 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>	Salade de pépinettes		Salade de tomate et féta				Pâté en croute		Courgettes râpées vinaigrette	
<b>Plat principaux</b>	Poulet à la provençale		Tortilla espagnole				Rôti de porc aux herbes de Provence		Boulettes de bœuf sauce tomate	
<b>Garnitures</b>	Épinards à la crème		Courgettes braisées				Coquillettes		Écrasé de pommes de terre	
<b>Produit laitier</b>	Fromage		Fromage				Fromage		F*romage	
<b>Dessert</b>	Fruits de saison		Beignet				Yaourt aux fruits		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 17 juin au vendredi 21 juin 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Coleslaw		Tarte fromage				Tomate mozzarella		Salade de haricots beurre et œufs durs	
Plat principaux	Omelette		Boulette de bœuf vigneronne		####		Lasagnes à la bolognaise (plat complet)		Filet de poisson pané	
Garnitures	Pomme vapeur		Carottes braisées				Plat complet		Rizotto	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Crème dessert		Salade de pastèque				Mousse au chocolat		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 24 juin au vendredi 28 juin 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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrée</b>	Celerie remoulade		Flamme Olympique ?				Radis et pomme râpés		Salade maïs et poivrons	
<b>Plat principaux</b>	Tajine de dinde aux 4 épices						Jambon grillé		Chipolatas	
<b>Garnitures</b>	Semoule						Frites		Haricots verts persillés	
<b>Produit laitier</b>	Fromage						Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Compote						Brownie		Melon	

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 1 juillet au vendredi 5 juillet 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	Haricots verts à l'échalote		Melon				Radis beurre		Cake tomate, olive et thym	
Plat principaux	Filet de poisson meunière		Boulettes de bœuf sauce tomate				Curry de pommes de terre et haricots rouges au lait de coco		Rougail saucisses	
Garnitures	Riz		Frites				Brocolis sautés		Carottes au jus	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Pastèque		Glace / liégeois				Tarte grillée 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