



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrées			<ul style="list-style-type: none"> - Salade mêlée - Melon Charentais▲ - Légumes à croquer 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque▲ - Avocat au surimi - Tomate au maïs 	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de maquereau à la tomate - Radis et beurre▲ - Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plats	Pré rentrée des personnels		<ul style="list-style-type: none"> - Tortellonis ricotta et coulis de tomate▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf stroganoff▲ - Korma de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Suprême de poulet rôti▲ - Tortilla aux poivrons
Accompagnements			<ul style="list-style-type: none"> - Epinards à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes vapeur - Haricots vert étuvés▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Basmati▲ - Courgettes rôties
Desserts			<ul style="list-style-type: none"> - Gaufre Liégeoise▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts▲ - Compote de fruit

La Provisseure,
Mme Bellus Ferreira

FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients
in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check.
From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about
allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy
A booklet Allergen Information for home to visit is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrées	- Concombres au curry - Carottes râpées vinaigrettes▲ - Mesclun de salade	- Melon jaune▲ - Salade Marine (Moules, crevettes, poivrons) - Blancs de poireaux à la vinaigrette	- Pennes au pesto▲ - Salade de tomates à la mozzarella - Céleri rémoulade	- Terrine de campagne - Pastèque▲ - Salade d'endives au bleu d'Auvergne	- Pamplemousse - Betteraves Mimosa▲ - Melon Charentais
Plats	- Goulasch de porc▲ - Saucisses végétariennes	- Cuisse de canette braisée à l'orange▲ - Stir fry de légumes au tofu	- Tortilla au Cheddar▲	- Emincé de volaille au curry▲ - Gratin de champignons au cheddar	- Boulettes de bœuf aux épices▲ - Boulettes végétariennes
Accompagnements	- Semoule - Brocolis étuvés▲	- Nouilles Chinoises▲ - Julienne de légumes	- Piperade▲	- Purée▲ - Courgettes rôties à l'ail	- Blé étuvé▲ - Aubergine confites
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Brownie▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison

La Provisseure,

Mme Bellus Ferreira



FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

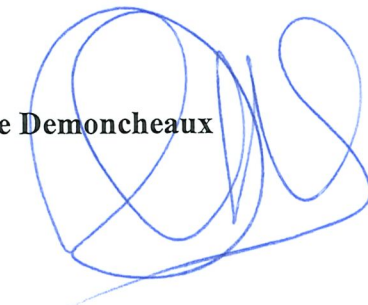
When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy
A booklet Allergy Information for food service is also available to download.

La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux





	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque ▲ - Salade de tomate et cœurs de palmier - Champignons à la Grecque 	<ul style="list-style-type: none"> - Melon Charentais ▲ - Betteraves au maïs - Radis et beurre 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées aux pommes ▲ - Salade César - Pamplemousse 	<ul style="list-style-type: none"> - Roulade de volaille aux olives - Salade mêlée - Duo de tomates et concombres ▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes au thon ▲ - Melon jaune - Salade Mexicaine
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf ▲ - Curry de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Couscous poulet et merguez ▲ - Burger végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghettis sauce Provençale et fromage râpé ▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de porc charcutière ▲ - Quiche aux légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - chipolatas ▲ - Tortilla
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Pilaf ▲ - Carottes Vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> - Semoule ▲ - Légumes couscous 	<ul style="list-style-type: none"> - Fondue de poivrons 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes Boulangères - Haricots verts étuvés ▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Petits pois et carottes ▲
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts ▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de fromages ▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Muffin ▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Petits suisses ▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts ▲ - Compote de fruit

La Provisoire,

Mme Bellus Ferreira



FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.

1. "Is there any egg in this?"
2. "I don't know, I'll check."
3. "Do you know if this has any egg in it?"
4. "I'll check."
5. "Yes, there is egg in it."
6. "Let me help you choose something else."

Which ingredients can cause a problem?
Cereals containing gluten, Peanuts, Milk, Soy, Mustard, Lupin, Egg, Fish, Crustaceans, Molluscs, Sesame seeds, Celery, Sulphur dioxide

For more information and advice about allergy, visit food.gov.uk/allergy
A booklet in other languages for those foods is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux

**Menus du restaurant scolaire
Semaine du 23 au 27 Septembre 2024**

(▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrées	- Melon Charentais - Concombres au fromage blanc ▲ - Macédoine à la Russe	- Avocat cocktail aux crevettes - Salade d'endives ▲ - Filet de maquereau à la moutarde	- Pastèque ▲ - Salade de haricots verts mimosa - Carottes râpées à la vinaigrette	- Mousse de canard - Salade verte au comté ▲ - Salade Piémontaise	- Taboulé ▲ - Pamplemousse - Salade d'asperges
Plats	- Blanquette de veau ▲ - Tajine de légumes	- Jambon braisé au madère ▲ - Korma végétarien	- Lasagnes végétariennes Maison ▲	- Saucisses Cumberland ▲ - Saucisses végétariennes	- Cuisse de poulet chasseur ▲ - Quiche aux légumes
Accompagnements	- Riz pilaf ▲ - Légumes du pot	- Blé étuvé - Carottes persillées ▲	- Salade mixte ▲	- Flageolets ▲ - Aubergines confites	- Coquillettes ▲ - Brocolis étuvés
Desserts	- Assortiment de yaourts - Fruit de saison ▲	- Fromage blanc ▲ - Fruit de saison	- Gaufre Liégeoise ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages - Fruit de saison ▲	- Assortiment de yaourts ▲ - Compote de fruit

La Provisoire,



Mme Bellus Ferreira

**FOOD ALLERGIES
and
INTOLERANCES**

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

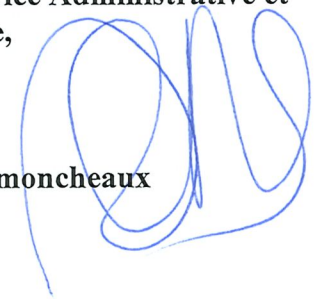
When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.

For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy



La Directrice Administrative et Financière,

- Mme Demoncheaux

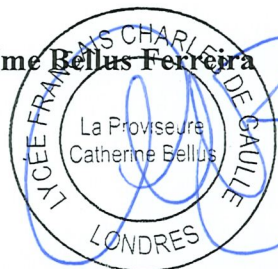




	Lundi « Le Portugal »	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur mayonnaise▲ - Salade de pois chiches et Chorizo - Sardine à la tomate 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque▲ - Salade César - Céleri rémoulade 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis et beurre - Concombres vinaigrettes - Carottes râpées▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Bâtonnets de légumes sauce curry - Salade Strasbourgeoise - Salade verte aux croûtons▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate à la mozzarella▲ - Melon Charentais - Pamplémousse
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de volaille à la Portugaise▲ - Curry de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Tajine d'agneau▲ - Falafels 	<ul style="list-style-type: none"> - Chili végétarien▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de dinde à la tomate▲ - Quiche à l'oignon 	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope hachée de veau sauce Sicilienne▲ - Tortilla aux poivrons
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - pommes vapeur - Haricots verts▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Semoule▲ - Courgettes rôties 	<ul style="list-style-type: none"> - riz▲ - Piperade 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortis▲ - Brocolis étuvés 	<ul style="list-style-type: none"> - Petits pois et maïs étuvés▲
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Bolo de arroz▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts - Compote de fruit▲

La Provisseure,

Mme Bellus Ferrera



FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy

La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque - Salade de tomate au maïs▲ - Salade Coleslaw 	<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur mayonnaise▲ - Céleri rémoulade - Salade mêlée 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres vinaigrettes▲ - Salade d'endive au bleu - Demi pamplemousse 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpée - Salade au fromage de chèvre▲ - Macédoine vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de campagne - Melon jaune▲ - Filet de maquereau à la moutarde
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Navarin d'agneau▲ - Korma de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de poulet Basquaise▲ - Chili végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellonis à la ricotta et coulis de tomate▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de dinde sauce au poivre▲ - Tarte provençale 	<ul style="list-style-type: none"> - Gammon steak▲ - Gratin de champignons et épinards
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Semoule▲ - Légumes du navarin 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Basmati▲ - Courgettes rôties 	<ul style="list-style-type: none"> - Brocolis étuvés▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Coquillettes - Haricots verts à l'échalote▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Petits pois et carottes▲
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Brownie▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Petits suisses - Fruit de saison▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt▲ - Compote de fruit

La Provisoire,

Mme Bellus Ferreira



FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients
in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy
A booklet Allergen Information for food businesses is also available to download.



La Directrice Administrative et
Financière,

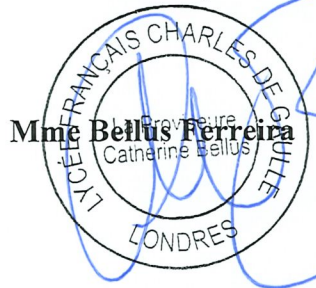
Mme Demoncheaux



(▲ Menus pour les maternelles & CP) **UN JOUR, UNE COULEUR**

	Lundi « Orange »	Mardi « Vert »	Mercredi «Jaune»	Jeudi « Rouge »	Vendredi «Blanc»
Entrées	- Carottes râpées au gingembre -Salade à la mimolette▲ - Pamplemousse	-Concombres à la ciboulette▲ -Guacamole et Nachos -Salade de mâche	-Melon jaune▲ -Salade aux poivrons jaunes et soja -Endives au maïs	- Salade de tomate au basilic▲ -Betteraves rouges vinaigrettes -Assiette de Chorizo	-Céleri rémoulade -Salade de cœur de palmier -Salade de chou blanc ▲
Plats	-Sauté de porc à la mangue▲ - Curry de pois chiches et lentilles corail	-Escalope hachée de veau au poivre vert▲ -Burger végétarien	-Filet de poulet au citron▲ -Tortilla	-Spaghettis à la Bolognaise▲ -Spaghettis à la Bolognaise végétarienne	-Escalope de dinde sauce suprême▲ -Gratin de champignons
Accompagnements	- Tortis▲ - Poêlée de butternut	-Petits pois -Haricots verts étuvés▲	-Ebly safrané▲ -Courgettes jaunes au thym frais	-Piperade	-Riz pilaf▲ -Panais rôti
Desserts	-Fruit de saison▲ -Assortiment de yaourts	- Fruit de saison - Crème dessert▲	-Fruit de saison -Beignet aux pommes▲	-Fruit de saison - Assortiment de yaourts▲	-Compote de fruit▲ -Faisselle

La Provisure,



Mme Beilús Ferreira
Catherine Beilús

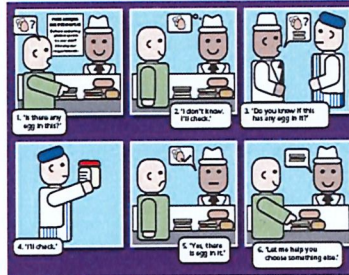
FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy
A booklet Allergen information for food service is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

- Mme Demoncheaux