

# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 4 au 8 Novembre 2024

(▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées vinaigrettes▲</li> <li>- Concombres au fromage blanc</li> <li>- Sardine au beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de boulgour▲</li> <li>- Œuf dur sauce cocktail</li> <li>- Demi avocat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis &amp; beurre▲</li> <li>- Poireaux vinaigrettes</li> <li>- Salade de tomate au basilic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Salade mêlée aux croûtons et lardons▲</li> <li>- Tomate et rillettes de thon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de charcuterie▲</li> <li>- Salade au jambon et emmental</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de porc aux pruneaux▲</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fish pie▲</li> <li>- Tortilla au Cheddar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chili végétarien▲</li> <li>- ou Quiche au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gigot d'agneau au thym frais▲</li> <li>- Gratin de champignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisse de poulet rôti▲</li> <li>- burger végétarien</li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule de couscous▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mixte</li> <li>- Carottes persillées▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz pilaf▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin Dauphinois</li> <li>- Haricots verts étuvés▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquillettes▲</li> <li>- Aubergines à la Marocaine</li> </ul>
<b>Desserts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gaufre Liégeoise▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mousse au chocolat▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de fromage▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt</li> <li>- Compote de fruit▲</li> </ul>

La Provisure,

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.

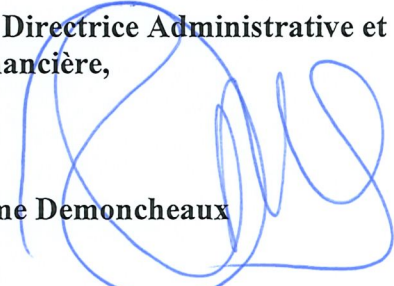


For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux



# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

(▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de mâche</li> <li>- Betteraves mimosa</li> <li>- Carottes râpées aux pommes▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de cœurs de palmier</li> <li>- Avocat aux crevettes</li> <li>- Œuf dur mayonnaise▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mêlée aux croûtons▲</li> <li>- Macédoine de légumes mayonnaise</li> <li>- Céleri rémoulade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate au maïs▲</li> <li>- Filet de maquereau à la tomate</li> <li>- Saucisson de montagne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade à l'emmental</li> <li>- Légumes à croquer sauce cocktail▲</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fish cake▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petit salé▲</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pennes au pesto maison <u>ou</u> à la tomate et fromage râpé▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché aux champignons▲</li> <li>- Fallafels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau Marengo▲</li> <li>- Gratin de champignons &amp; épinards</li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purée gratinée▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentilles</li> <li>- Carottes étuvées▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Courgettes rôties au thym frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Duo de haricots persillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>
<b>Desserts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de fromages▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eclair▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>

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 allergic ingredients in the food they serve.

**Which ingredients can cause a problem?**

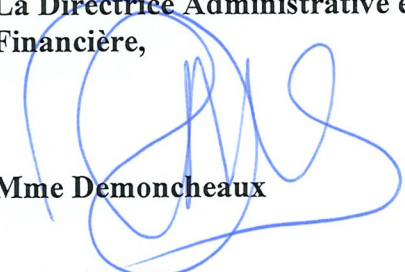
- Cereals containing gluten
- Eggs
- Fish
- Lupin
- Milk
- Mustard
- Nuts
- Peanuts
- Soya
- Sesame seeds
- Sulphur dioxide

For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)



La Directrice Administrative et Financière,

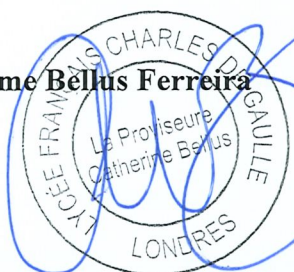
Mme Demoncheaux



	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade Texane▲</li> <li>- Sardine à la tomate</li> <li>- Salade Coleslaw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Tomate à la mozzarella▲</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Concombres au fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Salade mêlée</li> <li>- Carottes râpées vinaigrettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Houmous et Pain Pita▲</li> <li>- Crevettes mayonnaises</li> <li>- Salade de cœurs de palmier et thon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Salade de pâtes au pesto</li> <li>- Champignons à la Grecque</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colombo de porc▲</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poulet au jus▲</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pané au fromage sauce tomate▲ ou</li> <li>Œuf brouillé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Casserole de bœuf au pain d'épices▲</li> <li>- Poêlée de patates douces à la fête</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulettes d'agneau au cumin▲</li> <li>- Boulettes végétariennes</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farfalles▲</li> <li>- Julienne de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ebly</li> <li>- Carottes Vichy▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz pilaf▲</li> <li>- Endives braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes vapeur▲</li> <li>- Panais rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule de couscous▲</li> <li>- Ratatouille</li> </ul>
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mille-feuille▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glace▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de fromages</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>

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.

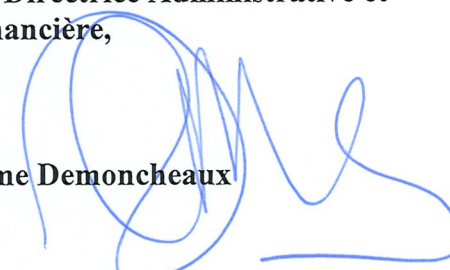


For more information and advice about allergy, visit [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)  
A food business can't be held responsible for allergic reactions to its food.



La Directrice Administrative et  
Financière,

Mme Demoncheaux

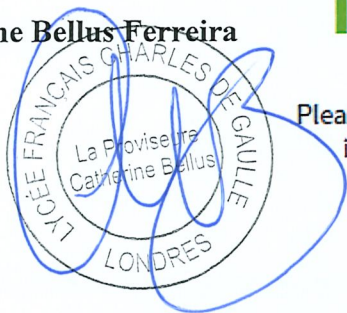




	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrées	- Soupe du jour - Carottes râpées vinaigrette ▲ - Pamplemousse - Betteraves au maïs	- Soupe du jour ▲ - Maquereau à la tomate - Salade verte aux croûtons et lardons - Salade de fèves	- Soupe du jour - Salade Coleslaw - Concombres au curry - Salade de tomates au pesto ▲	- Soupe du jour - Salade au fromage de chèvre ▲ - Tomate au thon - Céleri rémoulade	- Soupe du jour ▲ - Avocat - Salade de fonds d'artichauts - Salade de mâche
Plats	- Goulasch Hongroise ▲ - Burger végétarien	- Poulet rôti ▲ - Œufs brouillés	- Lasagnes végétariennes Maison ▲ ou quiche aux légumes	- Choucroute ▲ - Saucisses végétariennes	- Gratin de poisson ▲ - Crêpe au fromage
Accompagnements	- Spaghettis - Brocolis étuvés ▲	- Ebly safrané ▲ - Piperade	- Salade mixte ▲	- Pommes vapeur ▲ - Chou blanc	- Riz ▲ - Ratatouille
Desserts	- Yaourt ▲ - Fruit de saison	- Tarte aux pommes ▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat - Fruit de saison ▲	- Assortiment de fromages - Fruit de saison ▲	- Yaourt ▲ - Compote de fruit

La Provisure,

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, a booklet is available from the school. It is also available on the website.

La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux

# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 2 au 6 Décembre 2024

(▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Œuf dur mayonnaise▲</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Salade d'endives au bleu d'Auvergne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Tomate à la mozzarella▲</li> <li>- Concombres vinaigrettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Salade mêlée</li> <li>- Salade de pousses de soja et poivrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Rillettes du Mans</li> <li>- Pamplemousse</li> <li>- Assiette de crudités▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Taboulé</li> <li>- Salade Piémontaise</li> <li>- Macédoine mayonnaise</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de volaille à la Basquaise▲</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cassoulet▲</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortellonis ricotta et sauce tomate▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brandade de poisson▲</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché au jus▲</li> <li>- Œufs pochés Florentine</li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haricots blancs</li> <li>- Carottes étuvées▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Epinards gratinés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purée▲</li> <li>- Haricots verts étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois et maïs▲</li> </ul>
<b>Desserts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits Suisses</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de fromages</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beignet▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>

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](http://food.gov.uk/allergy)

La Directrice Administrative et  
Financière,

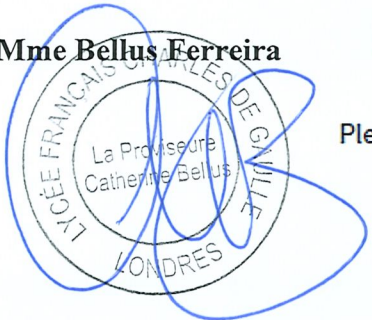
Mme Demoncheaux



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<b>Entrées</b>	- Soupe du jour - Poireaux vinaigrettes - Carottes râpées vinaigrettes▲ - Salade César	- Soupe du jour▲ - Crevettes roses sauce mayonnaise - Assiette de crudités - Demi avocat	- Soupe du jour - Légumes à croquer▲ - Pamplemousse - Champignons à la Grecque	- Soupe du jour▲ - Macédoine mayonnaise - Radis et beurre - Salade Coleslaw	<b>Journée banalisée Restauration uniquement pour les Personnels</b>
<b>Plats</b>	- Navarin d'agneau▲ - Œufs brouillés	- Curry de colin▲ - Poêlée de patates douces à la féta	- Chili végétarien▲ ou Gratin de champignons au Cheddar	- Saucisses Cumberland▲ - Saucisses végétariennes	
<b>Accompagnements</b>	- Boulgour▲ - Légumes du navarin	- Pennes▲ - Brocolis étuvés	- Riz basmati▲ - Piperade	- Haricots blancs - Carottes persillées▲	
<b>Desserts</b>	- Yaourt▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Gaufre Liégeoise▲ - Fruits de saison	- Yaourt▲ - 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**

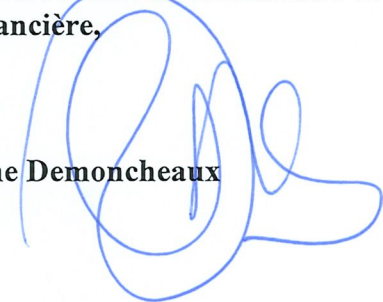
When someone asks you if a food contains a particular ingredient - always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.

For more information and advice about allergy, visit [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux





	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Entrées</b>	- Soupe du jour - Salade de betteraves et maïs - Carottes râpées - Œuf dur - Mayonnaise ▲	- Soupe du jour ▲ - Filet de sardine à la tomate - Pâté en croûte - Céleri rémoulade	- Soupe du jour - Salade d'endive au bleu d'Auvergne - Concombres vinaigrettes ▲ - Demi avocat	- Saumon fumé et blinis ▲ - Medley de mâche et de salade roquette	- Soupe du jour ▲ - Pamplémousse - Tomate au basilic - Salade aux asperges
<b>Plats</b>	- Sauté de porc à la moutarde ▲ - Curry de pois chiches	- Fish cake ▲ - Pané au fromage	- Pennes au pesto maison ou à la tomate et fromage râpé ▲	- Suprême de dinde rôtie et farce aux marrons ▲ - Tortilla au Cheddar	- Steak haché de veau et coulis de tomate ▲ - Burger végétarien
<b>Accompagnements</b>	- Semoule - Haricots verts ▲	- Riz pilaf ▲ - Fondue de poireaux	- Aubergines aux épices	- Gratin Dauphinois ▲ - Poêlée festive	- Eibly ▲ - Piperade
<b>Desserts</b>	- Assortiment de yaourts ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages ▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Bûchette pâtissière ▲ - Panier de fruits de Noël	- Assortiment de yaourts ▲ - Compote de fruit

La Provisoire,

Mme Bellus Ferreira



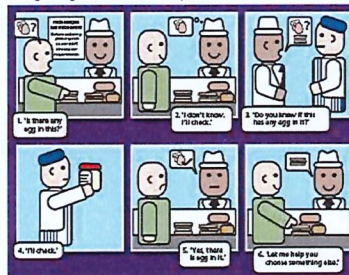
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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.

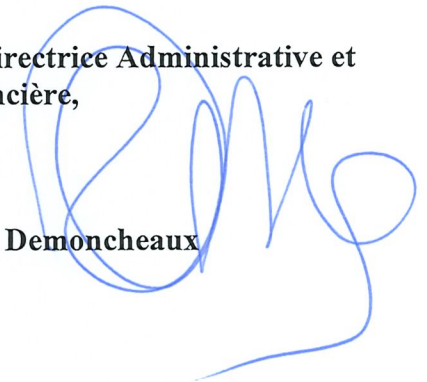


For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)  
A booklet Allergen information for home food is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade de mâche▲</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Salade de pois chiches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Salade au surimi</li> <li>- Mousse de canard</li> <li>- Demi avocat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Légumes à croquer sauce cocktail▲</li> <li>- Chou rouge aux croûtons</li> <li>- Carottes râpées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade au fromage de chèvre</li> <li>- Concombres au curry</li> <li>- Macédoine de légumes mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade de tomate au maïs▲</li> <li>- Champignons à la Grecque</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goulasch de porc▲</li> <li>- Pané végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poulet sauce Normande▲</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spaghettis sauce Sicilienne et fromage râpé ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de bœuf sauce au poivre</li> <li>- Œufs pochés sauce Mornay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulettes de dinde aux épices▲</li> <li>- Boulettes végétariennes</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois et carottes▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brocolis étuvés ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes boulangères▲</li> <li>- Endives braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Ratatouille</li> </ul>
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muffin▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de fromages▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>

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.

**Which ingredients can cause a problem?**

- Cereals containing gluten
- Eggs
- Fish
- Lupin
- Milk
- Mustard
- Nuts
- Peanuts
- Seafood
- Soya
- Sulphur dioxide
- Wheat

For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)



La Directrice Administrative et Financière,

Mme Demoncheaux

