

Menus du restaurant scolaire
Semaine du 20 au 24 Mai 2024
(▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrées	- Rouleaux de Printemps▲ - Pâté en croûte - Mesclun de salade	- Pamplemousse - Tomate au maïs - Salade verte au Gouda▲	- Œuf dur sauce cocktail - Carottes râpées vinaigrettes▲ - Céleri rémoulade	- Filet de maquereau à la tomate - Concombres au fromage blanc - Pastèque▲	- Salade Niçoise - Melon jaune▲ - Salade de cœurs de palmier
Plats	- Sauce Bolognaise▲ - Sauce Bolognaise végétarienne	- Waterzoï de volaille▲ - Curry de poisson - Pané de blé aux légumes	- Pizza au fromage▲	- Gigot d'agneau rôti aux herbes - Poisson du jour à la crème d'ail▲ - Œufs pochés Florentine	- Escalope hachée de veau au jus▲ - Quenelles de brochet à la tomate - Fallafels
Accompagnements	- Spaghettis & fromage râpé▲ - Brocolis étuvés	- Riz Basmati - Haricots verts vapeur▲	- Salade mêlée▲	- Pommes Boulangères▲ - Tomates Provençales	- Semoule de couscous▲ - Piperade
Desserts	- Yaourt à la Grecque▲ - Fruit de saison	- Glace - Salade de fruits frais▲	- Tarte aux pommes▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts▲ - 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, visit food.gov.uk/allergy. A booklet Allergen Information for food handlers is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,



Mme. Demoncheaux



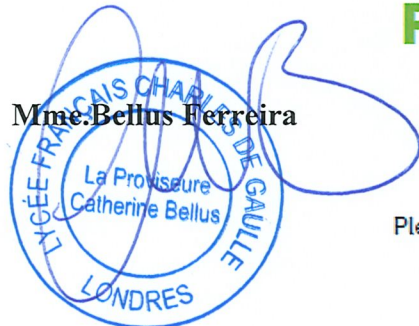
Menus du restaurant scolaire Semaine du 3 au 7 Juin 2024

(▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Feuilleté au fromage - Salade de thon et maïs - Melon jaune▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé▲ - Céleri rémoulade - Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade Coleslaw - Salade de fèves - Concombres à l'aneth▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate au basilic - Radis & beurre▲ - Carottes râpées 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque▲ - Légumes à croquer sauce cocktail - Champignons à la Grecque 
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Goulasch de porc▲  - Poisson du jour au beurre blanc - Curry de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisse de poulet rôti▲ - Poisson du jour au coulis de persil - Chili végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagnes végétariennes Maison▲  	<ul style="list-style-type: none"> - Petit Salé - Fish cake▲ - Tortilla 	<ul style="list-style-type: none"> - Paupiette de veau à la tomate - Poisson du jour sauce Normande▲ - Korma de légumes
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Coquillettes▲ - Brocolis étuvés▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz▲ - Ratatouille Niçoise 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade mixte▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes campagnardes▲ - Tomate provençale 	<ul style="list-style-type: none"> - Boulgour▲ - Piperade
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Glace▲ - Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastel de Natta▲  - 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 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.

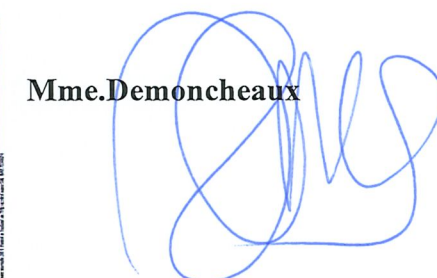
1. "Is there any egg in this?"
2. "I don't know, I'll check."
3. "Do you know if this hot egg is OK?"
4. "It's OK."
5. "Yes, there is egg in it."
6. "Let me help you choose something else."

Which ingredients can cause a problem?
Cereals containing gluten
Milk
Soya
Eggs
Nuts
Lupin
Mustard
Fish
Crustaceans
Sesame seeds
Peanut
Milk
Soya
Eggs
Nuts
Lupin
Mustard
Fish
Crustaceans
Sesame seeds
Celery
Sulphur dioxide

For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy
A food safety and hygiene training course is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,



Mme. Demoncheaux

Menus du restaurant scolaire Semaine du 10 au 14 Juin 2024

(▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées	- Croisillon à l'emmental▲ - Salade verte aux asperges - Carottes râpées aux pommes	- Fonds d'artichauts sauce cocktail - Radis et beurre - Pastèque▲	- Œuf dur mayonnaise▲ - Salade de haricots verts - Gaspacho Andalou	- Salade mêlée▲ - Concombres au fromage blanc - Roulade de surimi	- Salade de tomate à la mozzarella - Melon jaune▲ - Crevettes roses
Plats	- Veau Marengo▲ - Poisson du jour à la Parisienne - Œufs brouillés	- Chili con carne▲ - Poisson du jour sauce safranée - Poêlée de patates douces à la fête	- Spaghettis à la sauce tomate et fromage râpé▲	- Echine de porc rôtie aux pruneaux - Poisson du jour sauce homardine▲ - Tortilla au Cheddar	- Filet de poulet à l'estragon▲ - Paupiette de saumon au paprika - Quiche aux légumes
Accompagnements	- Pommes vapeur▲ - Julienne de légume	- Riz▲ - Courgettes rôties	- Carottes étuvées▲	- Pommes noisettes▲ - Duo de haricots verts et haricots beurre	- Blé safrané▲ - Fondue de poireaux
Desserts	- Glace▲ - Fruit de saison	- Fromage blanc▲ - Fruit de saison	- Eclair▲ - 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
A social media icon is also available to download.

La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Demoncheaux



	Lundi 17	Mardi 28	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Samoussa aux légumes - Betteraves mimosa - Tomate au thon▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Rillettes du Mans - Salade Strasbourgeoise - Carottes râpées vinaigrettes▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade César - Salade Texane▲ - Chicken wings 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque▲ - Céleri rémoulade - Salade verte aux croûtons 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennes au pesto - Melon jaune▲ - Salade verte à la fête
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de dinde aux champignons▲ - Poisson du jour sauce à l'aneth - Curry de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Boulettes d'agneau au cumin▲ - Poisson du jour aux câpres - Falafels 	 <ul style="list-style-type: none"> - Cheeseburger▲ - Cheeseburger végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellinis ricotta & coulis de tomate▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Paupiette de veau au jus - Poisson du jour sauce Hollandaise▲ - Crêpe au fromage
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Pilaf - Brocolis▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Semoule▲ - Ratatouille Niçoise 	<ul style="list-style-type: none"> - Potato wedges▲ - Epi de maïs rôti 	<ul style="list-style-type: none"> - Gratin d'épinard 	<ul style="list-style-type: none"> - Printanière de légumes▲
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de Yaourts▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Ile flottante▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Glace▲ - 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 ingredient 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
- Peanuts
- Nuts
- Milk
- Soya
- Mustard
- Lupin
- Eggs
- Fish
- Crustaceans
- Molluscs
- Sesame seeds
- Celery
- Sulphur dioxide

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



La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Demoncheaux

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Friand au fromage - Assiette de crudités▲ - Macédoine de légumes mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis et beurre - Salade de haricots verts▲ - Salade aux croûtons 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastèque▲ - Salade Algérienne - Salade cœurs de palmier 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate au maïs▲ - Pâté en croûte - Salade de fonds d'artichauts 	<ul style="list-style-type: none"> - Melon jaune▲ - Champignons à la Grecque - Salade Marco Polo
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Colombo de porc - Poisson du jour au fenouil▲ - Korma végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisse de poulet rôti▲ - Fish cake - Œufs brouillés 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza au fromage▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de porc charcutière▲ - Poisson du jour au court bouillon - Gratin de champignons 	<ul style="list-style-type: none"> - Steak haché sauce au poivre▲ - Quenelles de brochet à la tomate - Burger végétarien
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Basmati - Carottes étuvées▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortis▲ - Aubergines à la Marocaine 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade mixte▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes sautées▲ - Courgettes rôties 	<ul style="list-style-type: none"> - Semoule▲ - Piperade
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Panna Cotta au coulis de mangue▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Mille-feuille▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de fromage▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts▲ - Compote de fruit



La Provisoire
Mme. Bellus Ferreira

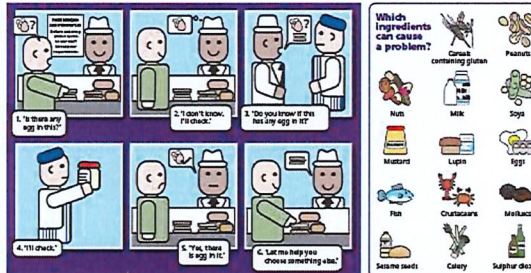
FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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.



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

La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Demoncheaux

Menus du restaurant scolaire
Semaine du 1 au 5 Juillet 2024
 (▲ Menus pour les maternelles & CP)



	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5 (maternelle/primaire+staff uniquement)
Entrées	- Crêpe à l'emmental▲ - Sardines à la tomate - Salade verte aux croûtons et lardons	- Pastèque▲ - Salade de cœurs de palmier - Salade coleslaw	- Œuf dur sauce cocktail▲ - Duo de tomates et concombres - Demi-avocat	- Mousse de canard - Légumes à croquer▲ - Assiette de charcuterie	- Betteraves au maïs - Melon jaune▲ - Filet de maquereau au vin blanc
Plats	- Goulasch Hongroise▲ - Gratin de poisson - Pané au fromage	- Sauté de volaille aigre doux - Poisson du jour aux poivrons▲ - Stir-fry de légumes au tofu	- Chili végétarien▲	- Jambon braisé au Madère▲ - Poisson du jour à la crème d'ail - Burger végétarien	- Boulettes de bœuf à la tomate ▲ - Poisson du jour sauce Hollandaise - Fallafels
Accompagnements	- Pommes vapeur - Haricots verts à la vapeur▲	- Nouilles Chinoises▲ - Medley de légumes	- Riz Pilaf▲ - Brocolis étuvés	- Blé safrané▲ - Carottes étuvées	- Boulgour▲ - Ratatouille
Desserts	- Assortiment de yaourts - Fruit de saison▲	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Tarte aux pommes▲ - Fruit de saison	- Glace▲ - 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.

Which ingredients can cause a problem?

- Cereals containing gluten
- Eggs
- Fish
- Lupin
- Milk
- Nuts
- Peanuts
- Seafood
- Sesame seeds
- Soya
- Sulphur dioxide
- Tapioca
- Wheat

La Directrice Administrative et Financière,
 Mme. Demoncheaux