

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

		Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrées		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon Charentais</li> <li>- Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Duo de concombres et carottes à la vinaigrette</li> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> <li>- Salade Strasbourgeoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson de montagne</li> <li>- Salade de tomate au thon▲</li> <li>- Salade Coleslaw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon Charentais▲</li> <li>- Champignons à la Grecque</li> <li>- Salade mêlée</li> </ul>
Plats		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cordon bleu de volaille &amp; coulis de tomate</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché de veau au jus</li> <li>- Poisson du jour au coulis de persil</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate farcie▲</li> <li>- Poisson du jour aux olives et coulis de tomate</li> <li>- Quenelles végétariennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paupiette de veau</li> <li>- Calamars à la Romaine▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>
Accompagnements		<ul style="list-style-type: none"> <li>- semoule de couscous</li> <li>- Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites</li> <li>- Haricots verts persillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz pilaf▲</li> <li>- Salsifis à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Ratatouille Niçoise</li> </ul>
Desserts		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eclair</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de fromages</li> <li>- Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muffin▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>

Le Proviseur,



Didier Devillard

## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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

### 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.



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest





## Menus du restaurant scolaire Semaine du 7 au 11 Septembre 2020

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte à la mimolette ▲</li> <li>- Fonds d'artichauts sauce cocktail</li> <li>- Concombres au fromage blanc aneth</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crevettes roses</li> <li>- Radis et beurre ▲</li> <li>- Macédoine de légumes à la mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Houmous maison, pain pita</li> <li>- Carottes râpées</li> <li>Mimosa ▲</li> <li>- Salade mêlée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastèque ▲</li> <li>- Avocat au surimi</li> <li>- Tomate au maïs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade Niçoise</li> <li>- Salade aux croûtons et lardons</li> <li>- Légumes à croquer ▲</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté d'agneau aux olives ▲</li> <li>- Gratin de quenelles de brochet</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echine de porc rôtie aux pruneaux ▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Hollandaise</li> <li>- Tortilla aux poivrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope de volaille sauce Normande ▲</li> <li>- Poisson du jour aux câpres</li> <li>- Œufs pochés Florentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de bœuf sauce à l'échalote</li> <li>- Poisson du jour au citron vert ▲</li> <li>- Tourte aux poireaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortellinis au bœuf ▲</li> <li>- Tortellonis ricotta</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pennes</li> <li>- Carottes à la ciboulette ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites ▲</li> <li>- Navets glacés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati ▲</li> <li>- Courgettes rôties aux herbes de Provence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin Dauphinois ▲</li> <li>- Tomate Provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Epinards à la crème</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>- 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>- Ile flottante ▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts ▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>

Le Proviseur,



Didier Devillard

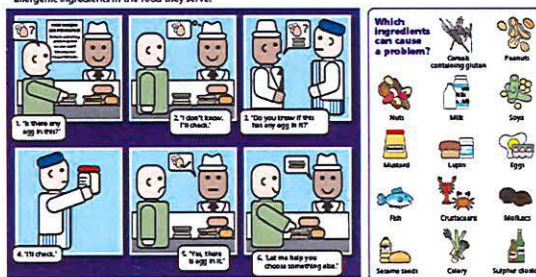
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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?

- Nuts
- Mustard
- Fish
- Seamie seeds
- Cereals containing gluten
- Milk
- Lupin
- Crustaceans
- Clery
- Peas
- Soya
- Egg
- Meat
- Sulphur dioxide



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest





	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrées	- Friand au fromage ▲ - Carottes râpées vinaigrettes - Mesclun de salade	- Melon jaune ▲ - Salade Marine (Moules, crevettes, poivrons) - Blancs de poireaux à la vinaigrette	- Terrine de lapin aux noisettes ▲ - Velouté de panais - Salade d'endives au bleu d'Auvergne	- Pennes au pesto ▲ - Salade de tomates à la mozzarella - Céleri rémoulade	- Pamplemousse - Betteraves Mimosa - Jambon blanc ▲
Plats	- Goulash de porc ▲ - Brandade de poisson - Saucisses végétariennes	- Cuisse de canette braisée à l'orange ▲ - Poisson du jour au citron vert - Stir fry de nouilles au tofu	- Sauté de sanglier - Poisson du jour au court bouillon ▲ - Gratin de champignons au cheddar	- Gammon steak ▲ - Poisson du jour sauce Dieppoise - Korma de fèves et pois chiches	- Boulettes de bœuf aux épices - Poisson du jour sauce Aurore - Falafels ▲
Accompagnements	- Semoule - Brocolis étuvés ▲	- Noodles ▲ - Julienne de légumes	- Pommes de terre rissolées ▲ - Courgettes rôties à l'ail	- Lingots blancs - Haricots verts ▲	- Blé étuvé ▲ - Piperade
Desserts	- Assortiment de yaourts - Fruit de saison ▲	- Assortiment de fromages ▲ - Salade de fruits frais	- Forêt noire ▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts - Fruit de saison



Le Proviseur,

Didier Devillard

## 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.



The infographic includes a dialogue between a customer and a server, and a list of allergens. The dialogue shows the server asking if the customer has any allergies and the customer listing them. The allergen list includes: Nuts, Milk, Soya, Mustard, Lupin, Eggs, Fish, Crustaceans, Molluscs, Sesame seeds, Celery, and Sulphur dioxide.

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



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest





# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe au fromage▲</li> <li>- Salade de tomate et cœurs de palmier</li> <li>- Champignons à la Grecque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe à la tomate▲</li> <li>- Betteraves au maïs</li> <li>- Radis et beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées aux pommes▲</li> <li>- Salade de blé aux poivrons</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roulade de volaille aux olives</li> <li>- Salade mêlée▲</li> <li>- Duo de choux à la vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pâtes au thon</li> <li>- Melon jaune▲</li> <li>- Salade Mexicaine</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de bœuf▲</li> <li>- Poisson du jour au court bouillon</li> <li>- Gratin de quenelles nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope hachée de veau sauce forestière▲</li> <li>- Poisson pané</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couscous poulet et merguez▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Hollandaise</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de porc charcutière</li> <li>- Poisson du jour sauce Normande▲</li> <li>- Tortilla au cheddar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cordon bleu de volaille▲</li> <li>- Poisson du jour au paprika</li> <li>- Pané au fromage</li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquillettes</li> <li>- Carottes Vapeur▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz pilaf▲</li> <li>- Ratatouille Niçoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule▲</li> <li>- Légumes couscous</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes Boulangères▲</li> <li>- Tomate Provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois et carottes▲</li> </ul>
<b>Desserts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eclair au chocolat▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits suisses▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>

Le Proviseur,

Didier Devillard

## 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 poster to help you get information for those with food allergies to consider.



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest





## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre 2020

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté hot-dog</li> <li>- Concombres au fromage blanc▲</li> <li>- Macédoine à la Russe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé▲</li> <li>- Salade d'endives</li> <li>- Filet de maquereau à la moutarde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté Crécy▲</li> <li>- Avocat cocktail aux crevettes</li> <li>- Carottes râpées à la vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mousse de canard</li> <li>- Salade verte au comté▲</li> <li>- Salade Piémontaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de haricots verts mimosa▲</li> <li>- Pamplemousse</li> <li>- Salade d'asperges</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanquette de veau à l'ancienne▲</li> <li>- Poisson du jour sauce crustacés</li> <li>- Pané de blé aux épinards</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jambon braisé au madère</li> <li>- Filet de truite à la crème d'ail▲</li> <li>- Œufs pochés sauce Aurore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisse de poulet chasseur▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Aurore</li> <li>- Quiche aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gigot d'agneau rôti au romarin▲</li> <li>- Poisson du jour au cumin</li> <li>- Falafels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagnes à la Bolognaise maison▲</li> <li>- Lasagnes végétarienne maison</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz pilaf▲</li> <li>- Légumes du pot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blé étuvé</li> <li>- Carottes persillées▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquillettes▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flageolets▲</li> <li>- Aubergines confites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mixte▲</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>- Tarte aux pommes▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panna cotta et coulis de fruits rouges▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de fromages▲</li> <li>- Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>

Le Proviseur,



Didier Devillard

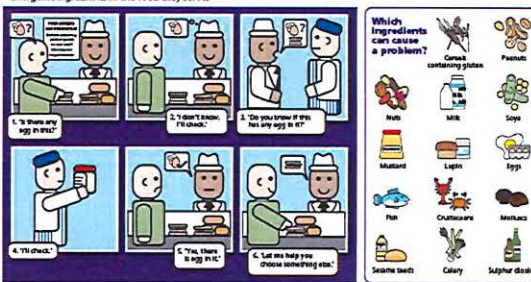
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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 12 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)

Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest






## Menus du restaurant scolaire Semaine du 5 au 9 Octobre 2020

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi « Le Portugal »	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe de poulet▲</li> <li>- Salade de pois chiches et thon</li> <li>- Sardine à la tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastèque▲</li> <li>- Radis et beurre</li> <li>- Céleri rémoulade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe de lentilles rouges</li> <li>- Concombres vinaigrettes▲</li> <li>- Salade César</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bâtonnets de légumes sauce curry</li> <li>- Salade Strasbourgeoise</li> <li>- Salade verte aux croûtons▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate à la mozzarella▲</li> <li>- Salade de penne au pesto</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de volaille à la Portugaise</li> <li>- Poisson du jour sauce aux poivrons▲</li> <li>- Falafels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chili con carne▲</li> <li>- Poisson du jour sauce verte</li> <li>- Chili végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cousous poulet et merguez▲</li> <li>- Poisson du jour à la vanille</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de porc à la sauge▲</li> <li>- Gratin de poisson</li> <li>- Crêpe aux champignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope hachée de veau sauce Sicilienne▲</li> <li>- Quenelles de brochet à la tomate</li> <li>- Œufs pochés Florentine</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pommes vapeur</li> <li>- Haricots verts▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule▲</li> <li>- légumes couscous</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortis▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois et carottes▲</li> </ul>
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastel de Nata▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte au citron▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc▲</li> <li>- Salade de fruits frais</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>- Fruit de saison▲</li> </ul>

Le Proviseur,

Didier Devillard

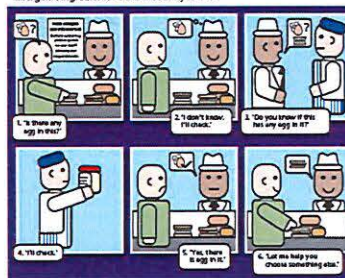
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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.







Le Directeur Administratif et Financier,

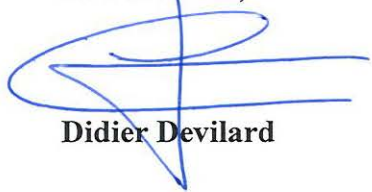
Sébastien Rest



(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi «Région Paca» 	Mardi «La Bretagne» 	Mercredi «Région Nord» 	Jeudi «Région Rhône-Alpes» 	Mercredi «L'Auvergne» 
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade Camarguaise</li> <li>- Tomate à la tapenade▲</li> <li>- Filet de maquereau à l'escabèche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de fonds d'artichauts</li> <li>- Pamplemousse aux crevettes</li> <li>- Carottes râpées aux pommes▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de chou rouge et hareng fumé</li> <li>- Salade de mâche▲</li> <li>- Crêpe au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charcuterie Lyonnaise▲</li> <li>- Soupe à l'oignon</li> <li>- Salade verte à la Tomme de Savoie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade Auvergnate</li> <li>- Velouté de légumes au Cantal▲</li> <li>- Salade au bleu d'Auvergne</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Casserole d'agneau aux olives▲</li> <li>- Poisson du jour à la méridionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisse de pintade au cidre▲</li> <li>- Poisson du jour à la Bretonne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carbonnade Flamande▲</li> <li>- Quiche au Maroilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartiflette Savoyarde▲</li> <li>- Tartiflette végétarienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisse fumée</li> <li>- Filet de truite à la crème d'ail▲</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farfalles▲</li> <li>- Fondue de fenouil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin de chou-fleur▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites▲</li> <li>- Endives braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mêlée▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentilles à l'Auvergnate</li> <li>- Carottes étuvées▲</li> </ul>
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage au lait de chèvre▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barre Bretonne et confiture▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte au sucre▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaourt de Savoie</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faisselle</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>

Le Proviseur,



Didier Devillard

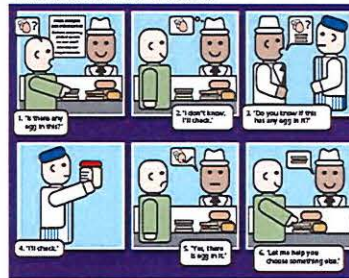
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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)



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest