

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<b>Entrées</b>	- Soupe du jour - Friand au fromage▲ - Céleri rémoulade - Salade de pois chiches	- Soupe du jour - Roulade de surimi - Légumes à croquer sauce cocktail▲ - Salade de mâche	- Soupe du jour - Mousse de canard - Chou rouge aux croûtons - Carottes râpées▲	- Soupe du jour - Salade au fromage de chèvre▲ - Concombres au curry - Macédoine de légumes mayonnaise	- Soupe du jour▲ - Salade de tomate au maïs - Champignons à la Grecque - Pamplermousse
<b>Plats</b>	- <b>Veau Marengo</b> ▲ - <b>Poisson du jour sauce curry</b> - <b>Pané de blé aux légumes</b>	- <b>Sauce Bolognaise</b> ▲ - <b>Sauce aux fruits de mer</b> - <b>Bolognaise végétarienne</b>	- <b>Filet de poulet sauce Normande</b> - <b>Poisson du jour à la crème d'ail</b> ▲ - <b>Curry de pois chiches et lentilles rouge.</b>	- <b>Rôti de porc aux pruneaux</b> ▲ - <b>Quenelles de brochet à la tomate</b> - <b>Œufs pochés sauce Mornay</b>	- <b>Boulettes d'agneau aux épices</b> ▲ - <b>Poisson du jour aux câpres</b> - <b>Pané au fromage</b>
<b>Accompagnements</b>	- Petits pois et carottes▲	- Spaghettis et fromage râpé▲ - Brocolis étuvés	- Riz Basmati▲ - Fondue de poireaux	- Frites▲ - Endives braisées	- Boulgour▲  - Ratatouille
<b>Desserts</b>	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat▲ - Fruit de saison	- Galette des rois▲ ▲frangipane (galette aux pommes pour allergiques)  - Fruit de saison	- Fromage blanc - Compote de fruit▲	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison

Le Proviseur,



Didier Devillard

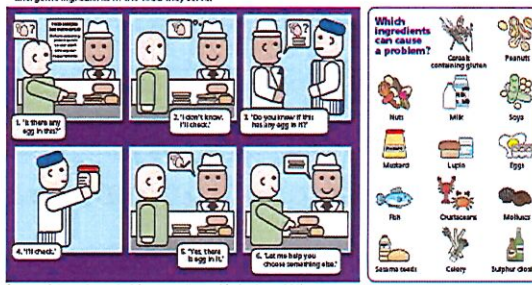
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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.



**Which ingredients can cause a problem?**

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

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

Le Directeur Administratif et Financier,


Sébastien Rest



## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Crêpe au fromage</li> <li>- Salade d'endive à la mimolette</li> <li>- Tomate au thon▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Crevettes roses mayonnaise</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Salade Coleslaw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Pâté en croûte</li> <li>- Betteraves Mimosa▲</li> <li>- Salade Piémontaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Taboulé▲</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Salade verte aux gésiers confits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Carottes râpées vinaigrettes▲</li> <li>- Pamplemousse</li> <li>- Lentilles à la vinaigrette</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colombo de porc▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Aurore</li> <li>- Gratin de quenelles natures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché sauce à l'échalote▲</li> <li>- Brandade de poisson</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jambon braisé au Madère</li> <li>- Brochette de poisson pané▲</li> <li>- Quiche aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisse de canette braisée à l'orange▲</li> <li>- Poisson du jour aux poivrons</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paupiette de veau aux champignons▲</li> <li>- Poisson du jour rôti</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Pilaf▲</li> <li>- Salsifis à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purée▲</li> <li>- Carottes étuvées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blé safrané▲</li> <li>- Panais rôtis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites de patates douces </li> <li>- Haricots verts▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pennes▲</li> <li>- Aubergine à la marocaine</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>- Petits suisses▲</li> <li>- Salade de fruits frais</li> </ul>	<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>- 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

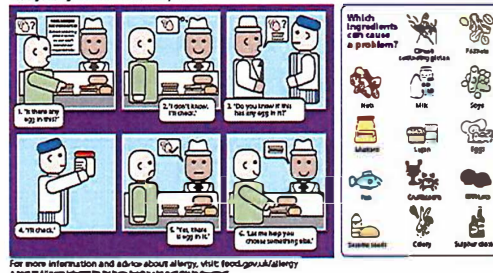
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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?**

- Gluten (containing grain)
- Egg
- Milk
- Soy
- Wheat
- Legum
- Seafood
- Mustard
- Almonds
- Coconut
- Sesame seeds
- Coffee
- Sulphur dioxide

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

Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Restat





# Menus du restaurant scolaire

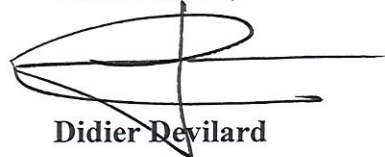
## Semaine du 20 au 24 Janvier 2020

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Œuf dur sauce cocktail▲</li> <li>- Salade de concombres au thon</li> <li>- Salade de mâche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Saucisson de montagne</li> <li>- Salade verte aux croûtons▲</li> <li>- Fonds d'artichaut sauce cocktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Assiette de crudités▲</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Salade Niçoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Salade de chou blanc</li> <li>- Salade de lentilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Pennes au pesto▲</li> <li>- Cœurs de palmier à la vinaigrette</li> <li>- Pamplémousse</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Carbonnade Flamande▲</b></li> <li>- Poisson du jour sauce à l'estragon</li> <li>- Crêpe au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gammon steak</b></li> <li>- Calamar à la Romaine▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gigot d'agneau rôti au thym▲</b></li> <li>- Poisson du jour sauce <b>Aurore</b></li> <li>- Pané à l'emmental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tomate farcie</b></li> <li>- Poisson du jour sauce <b>beurre blanc▲</b></li> <li>- Gratin de champignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Escalope hachée de veau au jus▲</b></li> <li>- Poisson du jour au <b>court-bouillon</b></li> <li>- <b>Burger végétarien</b></li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes vapeur</li> <li>- Carottes glacées▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquillettes▲</li> <li>- Courgettes rôties</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes rissolées▲</li> <li>- Endives braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haricots blancs à la tomate</li> <li>- Brocolis étuvés▲</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>- Fromage blanc au miel et coulis de fruits rouges▲</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>- 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

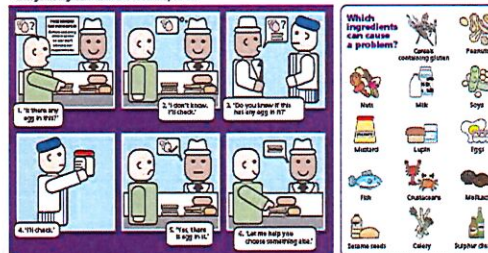
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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.



**Which ingredients can cause a problem?**

- Cereals containing gluten
- Eggs
- Fish
- Forest fruits
- Lupin
- Milk
- Nuts
- Peas
- Sesame seeds
- Soya
- Wheat

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

Le Directeur Administratif et Financier,



Sébastien Rest







# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 27	Mardi 28 « <u>Nouvel An chinois</u> »	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Croisillon à l'emmental▲</li> <li>- Betteraves Mimosa</li> <li>- Sardine à l'huile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spring Rolls▲</li> <li>- Salade Chinoise</li> <li>- Salade de pousses de bambou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Roulade de surimi</li> <li>- Salade Coleslaw</li> <li>- Tomate au maïs▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Salade Algérienne</li> <li>- Terrine de saumon</li> <li>- Salade verte à la mimolette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Duo de concombres et carottes▲</li> <li>- Fonds d'artichauts sauce cocktail</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Casserole de bœuf à la Provençale</li> <li>- Poisson du jour à l'estragon▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de porc au caramel▲</li> <li>- Poisson du jour aux agrumes et gingembre</li> <li>- Stir Fry végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartiflette</li> <li>- Quiche au saumon▲</li> <li>- Tartiflette végétarienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poulet rôti▲</li> <li>- Brochette de poisson safranée</li> <li>- Tortilla nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normandin de veau sauce tomate▲</li> <li>- Poisson du jour au fenouil</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farfalles▲</li> <li>- Chou fleur persillé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz cantonnais▲</li> <li>- Etuvée de Pak choi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mixte▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blé étuvé▲</li> <li>- Ratatouille Niçoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲ </li> <li>- Brunoise de légumes</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>- Bavaois mangue▲</li> <li>- Salade d'ananas et litchis</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>- Assortiment de fromages▲</li> <li>- compote de fruit</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 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
- Molluscs
- Nuts
- Mustard
- Peanuts
- Soya
- Sesame seeds
- Shellfish
- Sulphur dioxide

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




Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest...







	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<b>Entrées</b>	- Soupe du jour - Carottes râpées à la vinaigrette▲ - Sardine la tomate - Feuilleté au fromage	- Soupe du jour Houmous et pain pita - Salade d'endives au bleu d'Auvergne - Betteraves Mimosa▲	- Soupe du jour - Demi-avocat - Mousse de canard - Concombres vinaigrettes▲	- Soupe du jour - Tomate à la mozzarella▲ - Céleri rémoulade - Radis et beurre	- Soupe du jour▲ - Salade mêlée - Pamplemousse - Chou blanc aux pommes et raisin sec
<b>Plats</b>	- Sauté de porc à la moutarde - Poisson du jour sauce Hollandaise▲ - Saucisses végétariennes	- Couscous poulet et merguez▲ - Poisson du jour sauce Dieppoise - Falafels	- Rôti de bœuf sauce au poivre▲ - Poisson du jour au citron vert - Pané de blé aux légumes	- Escalope de dinde aux champignons▲ - Gratin de quenelles de brochet - Œufs pochés Florentine	- Lasagnes maison à la Bolognaise▲ - Lasagnes maison végétariennes
<b>Accompagnements</b>	- Purée St. Germain▲ - Fondue de chou vert	- Semoule▲ - Légumes couscous	- Frites▲ - Haricots verts persillés 	- Riz Pilaf▲ - Epinards à la crème	- Salade mixte▲
<b>Desserts</b>	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Crêpe au sucre▲  - Compote de fruit	- Assortiment de fromage▲ - 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.



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 10 au 14 Février 2020**  
(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Entrées</b>	- Soupe du jour - Feuilleté au fromage▲ - Carottes râpées - Macédoine à la Russe	- Soupe du jour - Roulade de volaille aux olives - Champignons à la Grecque - Salade de mâche▲	- Soupe du jour - Radis et beurre▲ - Céleri rémoulade - Salade de mâche - Chou rouge aux croûtons	- Soupe du jour▲ - Salade de riz au thon - Demi avocat - Salade de fèves et pois chiches	- Soupe du jour - Salade de tomate et cœurs de palmier - Salade verte à la féta▲ - Pamplemousse
<b>Plats</b>	- Goulasch de porc - Poisson du jour sauce Aurore▲ - Korma végétarien	- Tortellinis au bœuf▲ - Tortellinis ricotta	- Cuisse de canette à l'orange▲ - Poisson du jour sauce Normande - Gratin de champignons	Saucisse Cumberland▲ - Poisson du jour sauce Hollandaise - Saucisses végétariennes	- Boulettes de bœuf aux épices▲ -Poisson du jour rôti - Falafels
<b>Accompagnements</b>	- Purée - Haricots verts à l'échalote▲ 	- Epinards à la crème	- Frites▲ - Fondue de chou vert	- Lentilles à l'Auvergnate▲ - Carottes étuvées	- Semoule▲ - Piperade
<b>Desserts</b>	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Eclair▲ - Fruit de saison	- Entremet chocolat - Fruit de saison▲	- Assortiment de fromages▲ - Salade de fruits 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.



**Which ingredients can cause a problem?**

- Cereals containing gluten
- Eggs
- Fish
- Lentils
- Milk
- Nuts
- Peas
- Sesame seeds
- Sulphur dioxide

For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)  
A link to an allergen information template is also available to download.



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest





	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrées	- Soupe du jour - Œuf dur mayonnaise ▲ - Salade aux asperges - Samoussa aux légumes	- Soupe du jour - Carottes râpées vinaigrettes ▲ - Salade de mâche - Salade de chou blanc	- Soupe du jour - Salade de haricots verts au thon ▲ - Céleri rémoulade - Salade de pois chiches	- Soupe du jour ▲ - Macédoine mayonnaise - Salade verte au comté - Radis et beurre	- Soupe du jour - Taboulé - Pamplemousse - Tomate au basilic ▲
Plats	- Colombo de dinde ▲ - Brochette de poisson aux poivrons - Chili végétarien	- Rôti de bœuf sauce au poivre ▲ - Poisson du jour sauce coco et citron vert - Gratin de quenelles à la tomate	- Escalope de volaille aux champignons ▲ - Poisson du jour au court-bouillon - Crêpe au fromage	- Cassoulet - Filet de truite au coulis de persil ▲ - Saucisses végétariennes	- Cordon bleu de volaille et coulis de tomate ▲ - Poisson du jour au fenouil - Pané à l'Emmental
Accompagnements	- Riz Basmati - Brocolis ▲	- Farfalles ▲ - piperade	- Pommes rissolées ▲ - Endives braisées	- Haricots blancs ▲ - Carottes persillées	- Printanière de légumes ▲
Desserts	- Assortiment de yaourts ▲ - Fruit de saison	- Gaufre de Bruxelles ▲ - Compote de fruit	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages ▲ - 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.

Which ingredients can cause a problem?  
Cereals containing gluten  
Nuts  
Milk  
Eggs  
Soya  
Lupin  
Fish  
Crustaceans  
Mustard  
Sesame seeds  
Candy  
Diphtheria toxin

Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest

