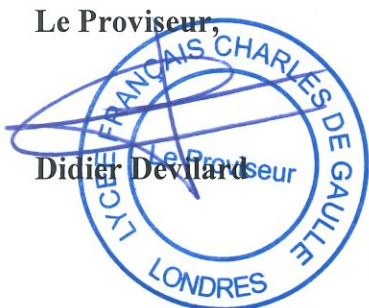




	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> <li>- Salade de tomate au maïs</li> <li>- Concombres au curry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Houmous et pain pita</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Carottes râpées▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade de mâche</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Assiette de crudités▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Légumes à croquer▲</li> <li>- Salade de fèves</li> <li>- Filet de maquereau à la tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Salade Algérienne</li> <li>- Pamplemousse</li> <li>- Fond d'artichaut sauce cocktail</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortellinis au bœuf▲</li> <li>- Tortellinis épinards et ricotta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalope hachée de veau sauce Sicilienne▲</li> <li>- Poisson pané sauce Gribiche</li> <li>- Pané de blé aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echine de porc rôtie aux pruneaux</li> <li>- Poisson du jour sauce Hollandaise▲</li> <li>- Gratin de champignons et épinards au Cheddar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché sauce au poivre▲</li> <li>- Poisson du jour rôti</li> <li>- Tortilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza royale▲</li> <li>- Pizza au fromage</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haricots verts étuvés▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- Aubergines confites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blé étuvé▲</li> <li>- Endives braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites▲</li> <li>- Ratatouille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mêlée▲</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>- Salade d'ananas et raisins</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>- Galette des rois▲</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.



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

Le Directeur Administratif et Financier,


Sébastien Rest

# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 15 au 19 Mars 2021

(▲ Menus pour les maternelles, CE1 et CP)



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17 « St.Patrick »	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Feuilleté au fromage</li> <li>- Salade d'endives aux croûtons</li> <li>- Concombres à la féta▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade verte</li> <li>- Radis et beurre▲</li> <li>- Pâté de campagne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe de brocolis et Cheddar</li> <li>- Salade au saumon fumé▲</li> <li>- Salade Coleslaw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Taboulé</li> <li>- Salade de thon</li> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Salade au fromage de chèvre▲</li> <li>- Pamplémousse</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Merguez</b> ▲</li> <li>- Poisson du jour aux poivrons</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gammon steak</b></li> <li>- Calamars à la Romaine sauce tartare▲</li> <li>- Tarte aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Irish stew</b> ▲</li> <li>- Fish pie</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Saucisse de Toulouse</b></li> <li>- Poisson du jour à la crème d'ail▲</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sauté de dinde l'estragon</b>▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Aurore</li> <li>- Chili végétarien</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pennes▲</li> <li>- Courgettes rôties au thym frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes vapeur▲</li> <li>- Panais rôtis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois et carottes▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Pilaf▲</li> <li>- Julienne de légumes</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>- Petits Suisses▲</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>- Fruit de saison▲</li> </ul>

Le Provisieur,

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
- Soya
- Sesame seeds
- Sulphites
- Wheat

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 22 au 26 Mars 2021

(▲ Menus pour les maternelles, CE1 et CP)



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Houmous et pain pita▲</li> <li>- Concombres à l'estragon</li> <li>- Sardine à l'huile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Roulade de surimi</li> <li>- Salade au Comté▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Carottes râpées▲</li> <li>- Salade Coleslaw</li> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Tomates au thon</li> <li>- Champignons à la Grecque</li> <li>- Mousse de canard</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Melon jaune▲</li> <li>- Radis et beurre</li> <li>- Pamplémousse</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de porc à la moutarde▲</li> <li>- Poisson du jour sauce homardine</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau Marengo▲</li> <li>- Poisson du jour à l'aneth</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pintade braisée</li> <li>- Poisson du jour au fenouil▲</li> <li>- Poêlée de patates douces à la féta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de bœuf sauce au poivre▲</li> <li>- Poisson du jour au court bouillon</li> <li>- Tortilla au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de poulet rôti Piri-piri▲</li> <li>- Quenelles de brochets à la tomate</li> <li>- Pané à l'Emmental</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purée gratinée</li> <li>- Brocolis étuvés▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule de couscous▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquillettes▲</li> <li>- Aubergines confites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites▲</li> <li>- Haricots verts à l'échalote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz basmati▲</li> <li>- Fondue de poireaux</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>- 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.




For more information and advice about allergy, visit [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy). A local allergen information helpline is also available to contact.



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest





	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31 <b>Menu de Pâques</b>	Jeudi 1	Vendredi 2
Entrées	<p><b>CELEBRATE EARTH WEEK</b></p> <p><b>Vegetarian Day</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade de tomate à la mozzarella▲</li> <li>- Saucisson de montagne</li> <li>- Salade fèves et pois chiches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cassolette de la mer</li> <li>- Salade verte aux gésiers confits</li> <li>- Carottes vinaigrettes▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Radis et beurre</li> <li>- Melon jaune▲</li> <li>- Poireaux vinaigrettes</li> </ul>	<h1>Bank Holiday</h1>
Plats		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisse de poulet Basquaise▲</li> <li>- Poisson du jour au coulis de persil</li> <li>- Œufs pochés sauce Mornay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gigot d'agneau rôti au thym▲</li> <li>- Poisson du jour au court-bouillon</li> <li>- Tarte au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulettes de bœuf aux épices▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Hollandaise</li> <li>- Boulettes végétariennes</li> </ul>	
Accompagnements		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ebly safrané▲</li> <li>- Julienne de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes rissolées▲</li> <li>- Tomate Provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Ratatouille</li> </ul>	
Desserts		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mousse au chocolat</li> <li>- Compote de fruit▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Profiteroles▲</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.



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

Le Directeur Administratif et Financier,

*Sébastien Rest*



**Menus du restaurant scolaire  
Semaine du 19 au 23 Avril 2021**  
(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21 <i>La Bretagne</i>	Jeudi 22	Vendredi 23
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samossas ▲</li> <li>- Pastèque</li> <li>- Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur sauce cocktail</li> <li>- Duo de concombres et maïs ▲</li> <li>- Avocat au surimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté</li> <li>- Salade marine</li> <li>- Salade de chou ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes à croquer ▲</li> <li>- Crevettes mayonnaises</li> <li>- Salade de tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de penne au pesto ▲</li> <li>- Melon jaune</li> <li>- Mesclun de salade</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Bœuf Bourguignon</b> ▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Aurore</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nuggets de poulet</b></li> <li>- Nuggets de poisson ▲</li> <li>- Chili végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Galette de sarrasin jambon et fromage</b> ▲</li> <li>- Galette de sarrasin champignons et fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sauté de volaille aigre doux</b></li> <li>- Poisson du jour aux poivrons ▲</li> <li>- Stir fry de légumes au tofu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gammon steak</b> ▲</li> <li>- Gratin de poisson</li> <li>- Falafels</li> </ul>
<b>Accompagnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes vapeur</li> <li>- Carottes à la ciboulette ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Pilaf ▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mixte ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Noddles ▲</li> <li>- Navets glacés</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 yaourt</li> <li>- Fruit de saison ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromage blanc ▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barre Bretonne ▲</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 yaourt ▲</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
- Gluten
- Lupin
- Milk
- Molluscs
- Nuts
- Peanuts
- Soya
- Sesame seeds
- Shellfish

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

Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest



# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 26 au 30 Avril 2021

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Friand au fromage</li> <li>- Œuf dur sauce cocktail▲</li> <li>- Duo de concombres et carottes râpées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé▲</li> <li>- Avocat au surimi</li> <li>- Maquereau à la tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade Piémontaise</li> <li>- Betteraves au maïs▲</li> <li>- Salade à l'emmental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastèque▲</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Mousse de canard</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate au basilic▲</li> <li>- Salade verte au maïs</li> <li>- Poireaux vinaigrettes</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Blanquette de volaille</b>▲</li> <li>- Poisson du jour à la moutarde</li> <li>- <b>Korma végétarien</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Saucisses Cumberland</b>▲</li> <li>- Poisson du jour au fenouil</li> <li>- <b>Saucisses végétariennes</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Rôti de bœuf à l'échalote</b>▲</li> <li>- Poisson du jour à la Provençale</li> <li>- <b>Burger végétarien</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Couscous poulet/merguez</b>▲</li> <li>- <b>Gratin de poisson</b></li> <li>- <b>Boulettes végétariennes</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tortellinis aux quatre fromages</b>▲</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- Julienne de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flageolets</li> <li>- Carottes Vichy▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule▲</li> <li>- Légumes couscous</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>- Bolo de Arroz▲</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>- Mousse 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>

## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Le Proviseur,

Didier Devillard

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 local allergen information leaflet is also available to download.



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest



**Menus du restaurant scolaire  
Semaine du 3 au 7 Mai 2021**  
(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrées	<h1>Bank Holiday</h1>	- Pastèque - Salade Coleslaw - Salade aux croûtons et lardons▲	- Roulade de volaille aux olives - Concombres au fromage blanc - Tomate au thon▲	- Salade mêlée - Radis et beurre - Salade de haricots verts▲	- Salade de pâtes - Légumes à croquer sauce cocktail▲ - Melon jaune
Plats		- Spaghettis à la Bolognaise▲ - Poisson du jour au court bouillon - Spaghettis à la Bolognaise végétarienne	- Cuisse de poulet à l'estragon▲ - Poisson du jour sauce Hollandaise - Chili végétarien	- Steak haché au coulis de tomate▲ - Poisson du jour aux poivrons - Tortilla	- Paupiette de veau au jus - Poisson du jour rôti▲ - pané végétarien
Accompagnements		- Courgettes rôties aux herbes	- Riz Pilaf▲ - Piperade	- Boulgour▲  - Carottes étuvées	- Printanière de légumes▲
Desserts		- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Gaufre de Liège▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Compote de fruit	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison

**FOOD ALLERGIES  
and  
INTOLERANCES**

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

Thank you.

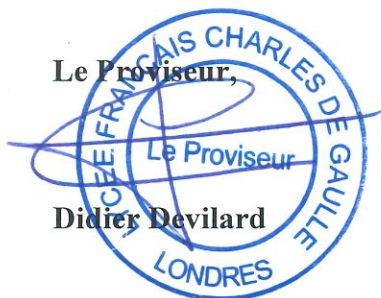
**Think Allergy**

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
- Molluscs
- Nuts
- Peas
- Seeds
- Soya
- Sesame seeds
- Wheat

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 Mai 2021

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

# Repas Espagnol



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Duo de carottes et concombres ▲</li> <li>- Salade verte aux croûtons</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> <li>- Salade Coleslaw</li> <li>- Salade de tomate au basilic ▲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gaspacho Andalous</li> <li>- Charcuterie Espagnole ▲</li> <li>- Ensaladilla</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon jaune ▲</li> <li>- Radis et beurre</li> <li>- Feuilleté Hot-dog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastèque</li> <li>- Salade mêlée ▲</li> <li>- Champignons à la Grecque</li> </ul>
Plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de porc à la moutarde</li> <li>- Poisson du jour sauce Normande ▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisse de canette à l'orange ▲</li> <li>- Poisson du jour rôti</li> <li>- Fallafels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paella ▲</li> <li>- Paella de poisson</li> <li>- Tortilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jambon braisé au Madère ▲</li> <li>- Poisson du jour sauce Aurore</li> <li>- Boulettes végétariennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché au jus ▲</li> <li>- Fish pie</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquillettes ▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frites de patates douces ▲</li> <li>- Haricots verts étuvés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz (paella) ▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule de couscous ▲</li> <li>- Courgettes rôties au thym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purée</li> <li>- Carottes persillées ▲</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>- Petits Suisses ▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème Catalane ▲</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 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
- Peas
- Peanuts
- Soya
- Sesame seeds
- Shellfish

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. "No!"  
5. "Yes, there is egg in it."  
6. "Can you help you choose something else?"

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



Le Directeur Administratif et Financier,

Sébastien Rest

