

Menus du restaurant scolaire Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrées	- Soupe du jour - Concombres vinaigrettes▲ - Betteraves Mimosa - Tomate au thon	- Soupe du jour▲ - Crevettes roses mayonnaise - Demi avocat - Salade Coleslaw	- Soupe du jour - Salade d'endive au red Leicester - Céleri rémoulade - Œuf dur mayonnaise▲	- Soupe du jour▲ - Pâté en croûte - Assiette de crudités - Salade Piémontaise	- Soupe du jour - Carottes râpées vinaigrettes▲ - Pamplemousse - Lentilles à la vinaigrette
Plats	- Colombo de porc▲ - Korma végétarien	- Poulet rôti▲ - Œufs brouillés	- Tartiflette végétarienne▲ ou quiche aux oignons	- Poisson pané▲ - Gratin de champignons	- Paupiette de veau aux champignons▲ - Saucisses végétariennes
Accompagnements	- Riz Pilaf - Brocolis étuvés▲	- Tortis▲ - Carottes étuvées	- Salade mixte▲	- Blé safrané▲ - Panais rôtis	- Semoule▲ - Aubergine à la marocaine
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Petits suisses▲ - Fruit de saison	- Eclair▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts▲ - Compote de fruit

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
A booklet also gives instructions for food traders. It is also available in Spanish.



La Directrice Administrative et Financière,

P/O V. GODART.

Mme. Demoncheaux

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Œuf dur sauce cocktail ▲ - Pamplemousse - Salade de mâche 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Saucisson ▲ - Salade verte aux croûtons - Fonds d'artichaut sauce cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour ▲ - Céleri rémoulade - Salade de chou blanc - Salade de lentilles 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour ▲ - Assiette de crudités - Demi avocat - Salade Niçoise 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Pennes au pesto ▲ - Cœurs de palmier à la vinaigrette - Salade d'endives
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Carbonnade Flamande ▲ - Burger végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> - Poulet à la Basquaise ▲ - Gratin de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Chili végétarien ▲ <u>ou</u> Curry de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de porc aux pruneaux ▲ - Œufs brouillés 	<ul style="list-style-type: none"> - Saucisses Cumberland ▲ - Saucisses végétariennes
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Coquillettes - Haricots verts étuvés ▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Boulgour ▲ - Courgettes rôties 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Basmati ▲ - piperade 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes vapeur ▲ - Brocolis étuvés 	<ul style="list-style-type: none"> - Haricots blancs à la tomate ▲ - Carottes étuvées
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts ▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage blanc ▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Bolo de riz ▲ - 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 Provisoire,

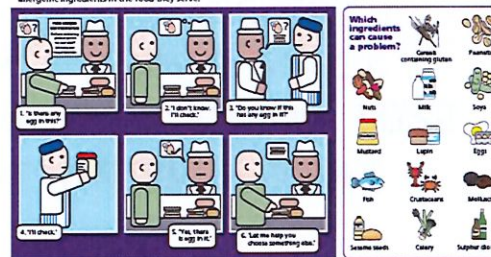
Mme. Bellus Ferreira

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
• Crustaceans
- Milk
- Lipo
- Mustard
- Nuts
- Sesame seeds
- Soy
- Sulphur dioxide
- Tree nuts
- Vegetables
- Wheat

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

La Directrice Administrative et Financière,



Mme. Demoncheaux

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrées	 Soupe du jour - Carottes râpées - Sardine à l'huile - Rassols (Salade Russe au saumon fumé) ▲	- Soupe du jour ▲ - Salade Algérienne - Filet de maquereau - Salade verte croûtons et lardons	- Soupe du jour - Betteraves Mimosa - Salade Coleslaw - Tomate au maïs ▲	- Soupe du jour ▲ - Taboulé - Céleri rémoulade - Salade verte aux gésiers confits	- Soupe du jour - Concombres au curry ▲ - Fonds d'artichauts sauce cocktail - Pamplemousse
Plats	 - Bœuf Stroganoff - Fish cake ▲	- Poulet rôti ▲ - Tortilla nature	- Pennes au pesto <u>ou</u> à la tomate ▲ & Emmental râpé	- Cuisse de canette braisée à l'orange ▲ - Quiche aux légumes	- Steak haché à la tomate ▲ - Burger végétarien
Accompagnements	- Purée ▲ - Choux rouge étuvé	- Blé étuvé ▲ - Ratatouille Niçoise	- Piperade	- Riz Basmati - Haricots verts ▲	- Semoule ▲ - Fondue de poireaux
Desserts	- Pavlova ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages ▲ - Fruit de saison	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Tarte aux pommes ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts ▲ - Compote de fruit

La Provisseure,

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
A licensed allergen information for those foods is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

Plo V. GODART
Mme. Demoncheaux



Menus du restaurant scolaire
Semaine du 3 au 7 Février 2025
(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Carottes râpées à la vinaigrette▲ - Sardine la tomate - Salade mêlée 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Houmous et pain pita▲ - Salade d'endives à la ciboulette - Betteraves Mimosa 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour▲ - Œuf dur mayonnaise - Pamplemousse - Chou blanc aux pommes et raisin sec 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour▲ - Achard de légumes - Avocat aux crevettes - Macédoine de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Céleri rémoulade - Mousse de canard - Concombres vinaigrettes▲
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de porc à la moutarde▲ - Saucisses végétariennes 	<ul style="list-style-type: none"> - Couscous merguez▲ - Fallafels 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagnes maison aux légumes▲ ou Tortilla au Cheddar 	<ul style="list-style-type: none"> - Colombo de poulet▲ - Gratin de Cristophine & patates douces 	<ul style="list-style-type: none"> - Gratin de colin▲ - Crêpe au fromage
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Coquillettes▲ - Brocolis étuvés 	<ul style="list-style-type: none"> - Semoule▲ - Légumes couscous 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade mixte▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Créole▲ - Carottes à l'Antillaise 	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes boulangères - Haricots verts persillés▲
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Mousse au chocolat▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts - Fruit de saison▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte coco▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de fromages▲ - Compote de fruit

La Provisoire,

Mme. Bellus Ferreira

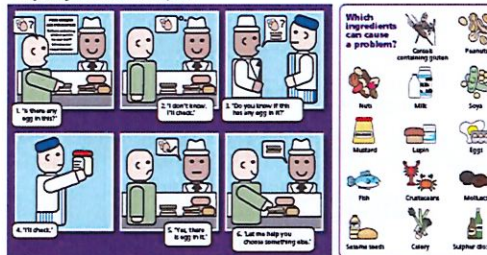
**FOOD ALLERGIES
and
INTOLERANCES**

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 for more information for home foods is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Demoncheaux

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Carottes râpées - Salade d'endives aux croûtons - Concombres à la féta▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour▲ - Taboulé - Salade de thon - Céleri rémoulade 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Tomate au basilic▲ - Radis et beurre - Céleri rémoulade 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Assiette de charcuterie▲ - Salade de mâche - Salade Coleslaw 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe du jour - Demi avocat - Salade au fromage de chèvre▲ - Pamplemousse
Plats	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de porc à la moutarde▲ - Korma végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> - Couscous poulet & merguez▲ - fallafels 	<ul style="list-style-type: none"> - Gratin de christophine et patates douce▲ ou quiche aux légumes rôtis 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de dinde à la Provençale▲ - Œufs brouillés 	<ul style="list-style-type: none"> - Poisson pané sauce gribiche▲ - Pané aux céréales
Accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> - Coquillettes - Brocolis étuvés▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Semoule▲ - Légumes couscous 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade mixte▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Boulgour▲ - Panais rôtis 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Pilaf▲ - Piperade
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts - Fruit de saison▲ 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Muffin▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Crème dessert▲ - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de yaourts - Compote de fruit▲

La Provisoire,
Catherine Bellus
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 has any egg in it?"
4. "Yes, it does."
5. "Yes, there is egg in it."
6. "Can you help me choose something else?"

Which ingredients can cause a problem?

- Cereals containing gluten
- Eggs
- Fish
- Lactose
- Mustard
- Nuts
- Peanuts
- Soy
- Sesame seeds
- Shellfish



La Directrice Administrative et Financière,

Plo V. Godard
Mme. Demoncheaux

