

## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 10 au 14 Février 2025

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

|                 | Lundi 10  | Mardi 11  | Mercredi 12  | Jeudi 13  | Vendredi 14  |
|-----------------|---|---|--|---|--|
| Entrées         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> <li>- Carottes râpées▲</li> <li>- Macédoine à la Russe</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Jambon blanc</li> <li>- Chou rouge aux croûtons</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Radis et beurre▲</li> <li>- Champignons à la Grecque</li> <li>- Salade de mâche</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Salade de riz au thon</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Salade de fèves et pois chiches</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade de tomate et cœurs de palmier</li> <li>- Salade verte à la féta▲</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul> |
| Plats           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cordon bleu de volaille▲</li> <li>- Pané au fromage</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curry de poisson▲</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortellinis ricotta▲</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisse Cumberland▲</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulettes de bœuf aux épices▲</li> <li>- Boulettes végétariennes</li> </ul>   |
| Accompagnements | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Purée▲</li> <li>- Endives braisées</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati</li> <li>- Haricots verts à l'échalote▲</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Epinards à la crème</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentilles à l'Auvergnate▲</li> <li>- Carottes étuvées</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Semoule▲</li> <li>- Piperade</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>- Gaufre Liégeoise▲</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>- Compote de fruit▲</li> </ul>  |

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](http://food.gov.uk/allergy). A Social Allergy Information for Home Foods is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

P/O V. GODART

Mme. Demonechaux

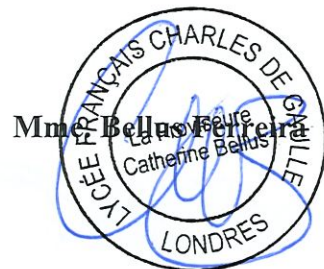
## Menus du restaurant scolaire Semaine du 3 au 7 Mars 2025

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



|                 | Lundi 3  | Mardi 4   | Mercredi 5  | Jeudi 6   | Vendredi 7   |
|-----------------|--|---|---|---|--|
| Entrées         | <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>- 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>- Œuf dur sauce cocktail</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>- Salade d'endives</li> <li>- Pamplemousse</li> <li>- Salade aux croûtons &amp; lardons</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> |
| Plats           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paupiette de veau sauce Sicilienne▲</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fish cake▲</li> <li>- Curry de pois chiches et lentilles</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pennes au basilic, coulis de tomate et fromage râpé▲</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Echine de porc rôtie aux pruneaux▲</li> <li>- Œufs Brouillés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché de veau sauce au poivre▲</li> <li>- Quiche au Maroilles</li> </ul>  |
| Accompagnements | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois et carottes▲</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- Aubergines confites</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brocolis étuvés▲</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin Dauphinois▲</li> <li>- Endives braisées</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blé étuvé▲</li> <li>- Ratatouille</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>- Tropicane▲</li> <li>- Fruit de saison</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>- Fruit de saison</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>  |

La Provisoire,



Mme Catherine Bellus

## 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 leaflet from the UK's Food Standards Agency

La Directrice Administrative et Financière,

% V. GODART.

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  |
|------------------------|--|---|--|---|--|
| <b>Entrées</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Carottes râpées</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>- Taboulé</li> <li>- Salade de thon</li> <li>- Céleri rémoulade</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Tomate au basilic▲</li> <li>- Radis et beurre</li> <li>- Céleri rémoulade</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Assiette de charcuterie▲</li> <li>- Salade de mâche</li> <li>- Salade Coleslaw</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Salade au fromage de chèvre▲</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul> |
| <b>Plats</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de porc à la moutarde▲</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couscous poulet &amp; merguez▲</li> <li>- fallafels</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin de christophine et patates douce▲ ou quiche aux légumes rôtis</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de dinde à la Provençale▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson pané sauce gribiche▲</li> <li>- Pané aux céréales</li> </ul>  |
| <b>Accompagnements</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coquillettes</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>- Salade mixte▲</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Panais rôtis</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Pilaf▲</li> <li>- Piperade</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>- Assortiment de fromages▲</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>- Crème dessert▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts</li> <li>- Compote de fruit▲</li> </ul>  |

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?**

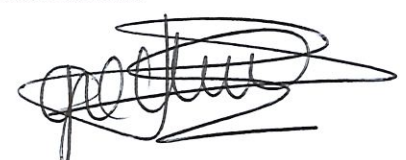
- Cereals containing gluten
- Eggs
- Fish
- Lactose
- Legumes
- Nuts
- Other allergens
- Seafood
- Soya
- Sulphur dioxide

For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)  
A licensed allergen information hot line service is also available to consumers.

La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Demoncheaux

P/O V. Godard



## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 17 au 21 Mars 2025

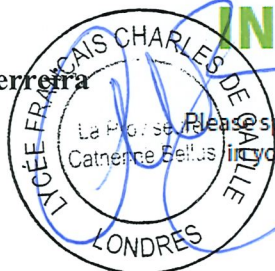
(▲ Menus pour les maternelles & CP)

|                        | Lundi 17  | Mardi 18   | Mercredi 19  | Jeudi 20  | Vendredi 21  |
|------------------------|---|--|--|---|--|
| <b>Entrées</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Demi avocat</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>- Houmous et pain pita</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>- Pâté en croûte</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Melon jaune▲</li> <li>- Radis et beurre</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul> |
| <b>Plats</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de porc aux pruneaux▲</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisse de poulet rôti Piri-piri▲</li> <li>- Curry de légumes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pennes au basilic▲ ou à la tomate et fromage râpé</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson pané▲</li> <li>- Tortilla au fromage</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulettes de bœuf à la Provençale▲</li> <li>- Boulettes végétariennes</li> </ul>                    |
| <b>Accompagnements</b> | <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>- Courgettes rôties▲</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- Fondue de poireaux</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes vapeur▲</li> <li>- Haricots verts à l'échalote</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▲</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>- Assortiment de fromages▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>                                      |

La Provisseure,

## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Mme. Bellus Ferreira



Please speak to our staff about the ingredients  
Catherine Bellus 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 with more information for those with food allergies is also available to download.

La Directrice Administrative et Financière,

*Mme. Virginia Godart*

Mme. Demoncheaux

*Mme. Demoncheaux*



## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 24 au 28 Mars 2025

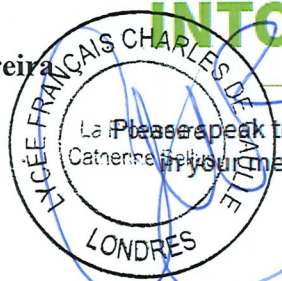
(▲ Menus pour les maternelles & CP)

|                        | Lundi 24   | Mardi 25  | Mercredi 26  | Jeudi 27  | Vendredi 28   |
|------------------------|--|---|--|---|---|
| <b>Entrées</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Œuf dur mayonnaise</li> <li>- Pastèque▲</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Filet de maquereau</li> <li>- Salade verte aux gésiers confits</li> <li>- Carottes râpées</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Demi avocat</li> <li>- Concombres vinaigrettes</li> <li>- Salade fèves et pois chiches</li> </ul> | <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 verte aux croûtons et lardons</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Melon jaune</li> <li>- Taboulé▲</li> <li>- Cœurs de palmier à la vinaigrette</li> </ul> |
| <b>Plats</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de porc au chorizo▲</li> <li>- Saucisses végétariennes</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin de colin▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortellinis ricotta &amp; coulis de tomate▲</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de dinde au jus▲</li> <li>- Quiche au fromage</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Steak haché de bœuf au jus▲</li> <li>- Burger végétarien</li> </ul>  |
| <b>Accompagnements</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ebly safrané▲</li> <li>- Carottes glacées</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Purée</li> <li>- Brocolis étuvés▲</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin d'épinards</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Tomate provençale</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois &amp; 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>- Petits Suisses▲</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>- Mousse au chocolat</li> <li>- Fruit de saison▲</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourts</li> <li>- Compote de fruit▲</li> </ul>   |

La Provisseure,

## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Mme. Bellus Ferreira



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 allergen information list is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

*Mme. Virginie Godard*

Mme. Demoncheaux



**Menus du restaurant scolaire**  
**Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2025**  
(▲ Menus pour les maternelles & CP)



|                        | Lundi 31  | Mardi 1   | Mercredi 2  | Jeudi 3<br><b>Menu de Pâques</b>   | Vendredi 4   |
|------------------------|---|---|---|--|--|
| <b>Entrées</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour▲</li> <li>- Mesclun de salade</li> <li>- Pastèque</li> <li>- Carottes râpées vinaigrettes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <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>- Soupe du jour▲</li> <li>- Fond d'artichaut sauce cocktail</li> <li>- Macédoine à la Russe</li> <li>- Salade de chou au raisins secs</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Légumes à croquer</li> <li>- Crevettes mayonnaises</li> <li>- Salade de tomate▲</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe du jour</li> <li>- Salade de penne au pesto▲</li> <li>- Melon jaune</li> <li>- Sardine à l'huile</li> </ul> |
| <b>Plats</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fricassée de poulet aux champignons▲</li> <li>- Pané au fromage</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curry de poisson▲</li> <li>- Korma de légumes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagnes végétariennes▲ ou quiche à l'oignon</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gigot d'agneau rôti aux herbes▲</li> <li>- Tortilla au Cheddar</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate farcie▲</li> <li>- Fallafels</li> </ul>  |
| <b>Accompagnements</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Farfalles▲</li> <li>- Brocolis étuvés</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Pilaf▲</li> <li>- Aubergines confites</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade mixte▲</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flageolets</li> <li>- Carottes étuvées▲</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Piperade</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>- Assortiment de fromages▲</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>- Tropicane▲</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de yaourt▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>   |

La Provisure,

**FOOD ALLERGIES  
and  
INTOLERANCES**

Mme. Bellus Ferreira



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
- Mustard
- Nuts
- Peas
- Shellfish
- Soya
- Sesame seeds
- Sulphur dioxide

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



La Directrice Administrative et Financière,

*Mme. Virginie Godard*

Mme. Demoncheaux

*godard*



**Menus du restaurant scolaire  
Semaine du 21 au 25 Avril 2025**  
(▲ Menus pour les maternelles & CP)



|                 | Lundi 21            | Mardi 22   | Mercredi 23  | Jeudi 24  | Vendredi 25   |
|-----------------|---------------------|--|--|---|---|
| Entrées         | <b>Bank Holiday</b> | - Œuf dur sauce cocktail▲<br>- Avocat au surimi<br>- Maquereau à la tomate | - Melon jaune▲<br>- Betteraves au maïs<br>- Duo de concombres et carottes râpées | - Pastèque▲<br>- Céleri rémoulade<br>- Mousse de canard | - Tomate au basilic▲<br>- Salade verte au maïs<br>- Poireaux vinaigrettes |
| Plats           |                     | - Cordon bleu de volaille▲<br>- Pané au fromage                            | - Pennes au basilic▲<br>ou au à la tomate et fromage râpé                        | - Rôti de porc aux pruneaux▲<br>- Quiche aux légumes    | - Couscous poulet/merguez▲<br>- Fallafels                                 |
| Accompagnements |                     | - Blé safrané▲<br>- Brocolis   | - Piperade▲  | - Pommes boulangères<br>- Haricots verts étuvés▲        | - Semoule▲<br>- Légumes couscous  |
| Desserts        |                     | - Assortiment de yaourts<br>- Fruit de saison▲                             | - Mousse au chocolat▲<br>- Fruit de saison                                       | - Eclair▲<br>- Fruit de saison                          | - Assortiment de yaourts▲<br>- Compote de fruit                           |

**FOOD ALLERGIES  
and  
INTOLERANCES**

La Provisseure,

Mme.Bellus Ferreira

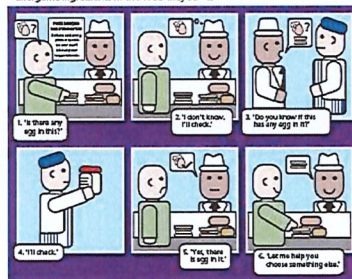
Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

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 (allergen information for menu items) is also available to download.



La Directrice Administrative et Financière,  
*Virginie Godard*

Mme.Demoncheaux



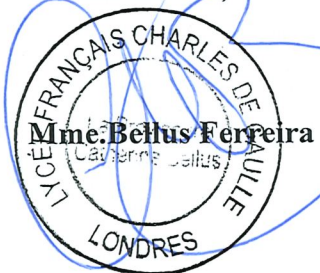
## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025

(▲ Menus pour les maternelles & CP)

|                        | Lundi 28   | Mardi 29   | Mercredi 30   | Jeudi 1   | Vendredi 2  |
|------------------------|--|--|---|---|---|
| <b>Entrées</b>         | - Salade mêlée<br>- Melon jaune▲<br>- Carottes râpées vinaigrettes | - Roulade de volaille aux olives<br>- Concombres au fromage blanc▲<br>- Tomate au thon | - Demi avocat<br>- Radis et beurre▲<br>- Salade de haricots verts | - Pamplemousse<br>- Légumes à croquer sauce cocktail▲<br>- Macédoine de légumes | - Pastèque▲<br>- Céleri rémoulade<br>- Salade de fonds d'artichauts |
| <b>Plats</b>           | - Sauté de porc à la moutarde▲<br>- Œufs brouillés                 | - Gratin de colin▲<br>- Chili végétarien   | - Lasagnes végétariennes▲ ou tortilla au Cheddar                  | - Paupiette de veau au jus▲<br>- pané aux céréales                              | - Cuisse de poulet à l'estragon▲<br>- Gratin de champignons         |
| <b>Accompagnements</b> | - Coquillettes<br>- Brocolis▲                                      | - Riz Pilaf▲<br>- Piperade   | - Salade mêlée▲   | - Printanière de légumes▲   | - Boulgour▲<br>- Carottes étuvées                                   |
| <b>Desserts</b>        | - Assortiment de yaourts▲<br>- Fruit de saison                     | - Glace▲<br>- Fruit de saison  | - Mille-feuille▲<br>- Fruit de saison                             | - Assortiment de fromages▲<br>- Fruit de saison                                 | - Assortiment de yaourts▲<br>- Compote de fruit                     |

La Provisseure,



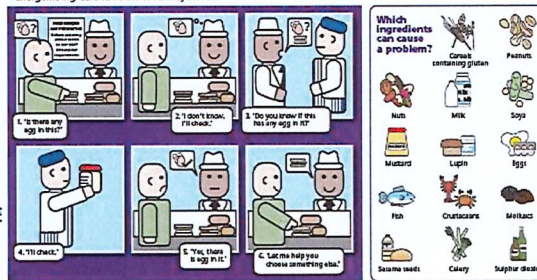
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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 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
- Peanuts
- Soya
- Sesame seeds
- Sulphur dioxide

For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)  
A Food Allergy Information leaflet to be used in all schools in England.



La Directrice Administrative et Financière,  
P/O Virginie Godard

Mme. Demoncheaux





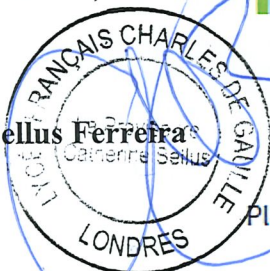
**Menus du restaurant scolaire**  
**Semaine du 5 au 9 Mai 2025**  
(▲ Menus pour les maternelles & CP)



|                 | Lundi 5                 | Mardi 6  | Mercredi 7  | Jeudi 8<br>« L'Espagne »  | Vendredi 9   |
|-----------------|-------------------------|--|---|---|--|
| Entrées         | <b>Bank<br/>Holiday</b> | - Œuf dur mayonnaise ▲<br>- Salade aux croûtons<br>- Salade de tomate au basilic | - Melon jaune ▲<br>- Radis et beurre<br>- Salade Coleslaw | - Gaspacho Andalou<br>- Charcuterie<br>Espagnole ▲<br>- Ensaladilla | - Pastèque ▲<br>- Salade mêlée<br>- Tzatziki<br>et pain Pita |
| Plats           |                         | - Goulasch<br>Hongroise ▲<br>- Korma de légumes                                  | - Tortellonis ricotta<br>et coulis de tomate ▲            | - Paella ▲<br>- Tortilla  | - Fish pie ▲<br>- Burger végétarien                          |
| Accompagnements |                         | - Pommes vapeur<br>- Haricots verts<br>étuvés ▲                                  | - Epinards gratinés ▲                                     | - Riz (paella) ▲<br>- Piperade                                      | - Purée ▲<br>- Carottes persillées                           |
| Desserts        |                         | - Assortiment de<br>yaourts ▲<br>- Fruit de saison                               | - Assortiment de<br>fromages ▲<br>- Fruit de saison       | - Gâteau Basque ▲<br>- Fruit de saison                              | - Assortiment de<br>yaourts<br>- 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.

**Which ingredients can cause a problem?**

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

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

La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Virginie GODART

Mme. Demoncheaux



## Menus du restaurant scolaire

### Semaine du 12 au 16 Mai 2025

(▲ Menus pour les maternelles & CP)



|                 | Lundi 12   | Mardi 13  | Mercredi 14  | Jeudi 15   | Vendredi 16   |
|-----------------|--|---|--|--|---|
| Entrées         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon jaune▲</li> <li>- Mousse de foie</li> <li>- Salade de concombres</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées▲</li> <li>- Tomate au maïs</li> <li>- Salade aux croûtons</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé aux petits légumes</li> <li>- Houmous maison et pain Pita▲</li> <li>- Salade verte à la féta</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade Niçoise▲</li> <li>- Salade Coleslaw</li> <li>- Pamplemousse</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastèque▲</li> <li>- Légumes à croquer sauce cocktail</li> <li>- Filet de sardine</li> </ul> |
| Plats           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colombo de porc▲</li> <li>- Œufs brouillés</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curry de poisson▲</li> <li>- Korma végétarien</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chili végétarien▲ ou gratin de champignons</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de bœuf sauce au poivre▲</li> <li>- tarte à l'oignon</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cordon bleu de volaille▲</li> <li>- Pané à l'emmental</li> </ul>                             |
| Accompagnements | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortis▲</li> <li>- Panais rôtis</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulgour▲</li> <li>- Aubergines confites</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riz Basmati▲</li> <li>- Piperade</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gratin Dauphinois▲</li> <li>- Tomate provençale</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits pois et carottes▲</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>- Tarte aux pommes▲</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>- Assortiment de yaourts▲</li> <li>- Compote de fruit</li> </ul>                               |

La Provisoire

Mme. Bellus Ferreira

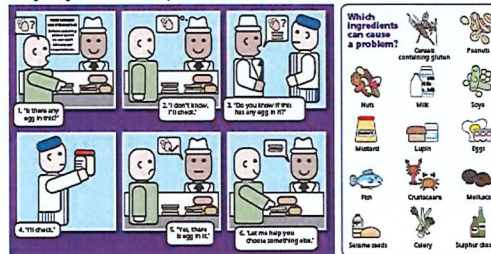
## FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

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](http://food.gov.uk/allergy)  
A booklet in French is available to download.



La Directrice Administrative et Financière,

P/o Virginie GODART.

Mme. Demoncheaux

