



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 03 au 07 octobre 2022



Lundi

Entrée
chou blanc
vinaigrette
Viande
crêpinette de
porc aux olives
Accompagnement
semoule et petits
légumes
Fromage
comté
Dessert
flan au caramel

Mardi

Entrée
moule à la
catalane
Viande
sauté de lapin à
la moutarde
Accompagnement
macaroni et
carotte
Fromage
yaourt bio
Dessert
fruit de saison

jeudi

Entrée
tomate vinaigrette
Viande
omelette nature
Accompagnement
gratin de choux
fleur
Fromage
samos
Dessert
éclair chocolat

vendredi

Entrée
duo de saucisson
Viande
filet de poisson
diéppoise
Accompagnement
riz pilaf et brocolis
Fromage
gouda
Dessert
fruit de saison

LES 14 ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENT DANS LES REPAS FOURNIS SONT:

1° CERÉALES CONTENANT DU GLUTEN, A SAVOIR BLE, SEIGLE, ORGE, AVOINE, EPEAUTRE, KAMUT OU LEURS HYBRIDES ET LES PRODUITS A BASE DE CES CEREALES

2° CRUSTACES ET PRODUITS A BASE DE CRUSTACES

3° ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUF

4° POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON

5° ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDES

6° SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA

7° LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8° FRUITS A COQUE, A SAVOIR AMANDES, NOISETTES NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PECAN, NOIX DE BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA, ET PRODUITS DERIVES DE CES FRUITS A COQUE

9° CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI

10° MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE

11° GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE GRAINE DE SESAME

12° L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET LES SULFITES EN CONCENTRATIONS SUPERIEURES A 10 MG/KG OU A 10 MG/LITRES EN TERMES DE SO₂ TOTAL POUR LES PRODUITS PROPOSES PRETS A LA CONSOMMATION OU RECONSTITUES

13° LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

14° MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 10 au 14 octobre 2022



Lundi

Entrée
fond d' artichaut
à la crème
Viande
saucisse
Accompagnement
lentille et
brunoise
Fromage
fromage blanc
aux fruits
Dessert
fruit de saison

Mardi

Entrée
roulé au fromage
Viande
roti de bœuf
Accompagnement
poêlée
méridionale
Fromage
tata chèvre
Dessert
fruit de saison

jeudi

Entrée
salade coleslaw
Viande
paupiette de
dinde au jus
Accompagnement
purée au trois
légumes
Fromage
boursin
Dessert
flan patissier

vendredi

Entrée
salade de tomate
Viande
poisson meunière
et citron
Accompagnement
pommes noisette
Fromage
gouda
Dessert
pommes cuites

LES 14 ALLERGENES Pouvant être présent dans les repas fournis sont :

1° CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, A SAVOIR BLE, SEIGLE, ORGE, AVOINE, EPEAUTRE, KAMUT OU LEURS HYBRIDES ET LES PRODUITS A BASE DE CES CEREALES

2° CRUSTACES ET PRODUITS A BASE DE CRUSTACES

3° ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUF

4° POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON

5° ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDES

6° SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA

7° LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8° FRUITS A COQUE, A SAVOIR AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PECAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA, ET PRODUITS DERIVES DE CES FRUITS A COQUE

9° CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI

10° MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE

11° GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE GRAINE DE SESAME

12° L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET LES SULFITES EN CONCENTRATIONS SUPERIEURES A 10 MG/KG OU A 10 MG/LITRES EN TERMES DE SO2 TOTAL POUR LES PRODUITS PROPOSES PRETS A LA CONSOMMATION OU RECONSTITUES

13° LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

14° MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES



ECOLE DE PAUDY



Menu de la semaine du 17 au 21 octobre 2022

Lundi

Entrée

carotte rapée à l'orange
 Viande
 sauté d'agneau au basilic
 Accompagnement
 flageolet et haricot plat
 Fromage
 samos
 Dessert
 compote de pêche

Mardi

Entrée

potage de légume
 Viande
 omelette au fromage
 Accompagnement
 semoule et ratatouille
 Fromage
 yaourt bio
 Dessert
 fruit de saison

jeudi

Entrée
salade de poireaux vinaigrette
Viande

roti de veau aux oignons
 Accompagnement
 penne aux petits légumes
 Fromage
 chanteneige
 Dessert
 abricot au sirop

vendredi

Entrée

choux vert en salade
 Viande
 filet de poisson sauce armoricaine
 Accompagnement
 pomme vapeur et courgette
 Fromage
 coulomier
 Dessert
 entremet citron

LES 14 ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENT DANS LES REPAS FOURNIS SONT :

1° CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, A SAVOIR BLE, SEIGLE, ORGE, AVOINE, EPEAUTRE, KAMUT OU LEURS HYBRIDES ET LES PRODUITS A BASE DE CES CEREALES

2° CRUSTACES ET PRODUITS A BASE DE CRUSTACES

3° OEUF ET PRODUITS A BASE D'OEUF

4° POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON

5° ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDES

6° SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA

7° LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8° FRUITS A COQUE, A SAVOIR AMANDES, NOISETTES NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PECAN, NOIX DU BRESIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA, ET PRODUITS DERIVES DE CES FRUITS A COQUE

9° CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI

10° MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE

11° GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE GRAINE DE SESAME

12° L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET LES SULFITES EN CONCENTRATIONS SUPERIEURES A 10 MG/KG OU A 10 MG/LITRES EN TERMES DE SO2 TOTAL POUR LES PRODUITS PROPOSES PRETS A LA CONSOMMATION OU RECONSTITUES

13° LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

14° MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES