



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 07 au 11 novembre



Lundi

Entrée
betterave
vinaigrette
Viande
œuf florentine

Accompagnement
gnocchi sauce
tomate
Fromage
yaourt bio
Dessert
fruit de saison

Mardi

Entrée
friand à la viande

Viande
roti de canard au
jus

Accompagnement
penne et carotte

Fromage
cabrette
Dessert
crème praliné

jeudi

Entrée
salade de petits
pois et quinoa
Viande
rable de lapin roti

Accompagnement
rosti de légume

Fromage
tata chèvre
Dessert
éclair

vendredi



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° 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 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



ECOLE DE PAUDY



Menu de la semaine du 14 au 18 novembre 2022

Lundi

Entrée

radis beurre

Viande

navarin d'agneau

Accompagnement

flageolet

Fromage

gouda

Dessert

liégeois

Mardi

Entrée

salade d'endive
au bleu
Viande

omelette fromage

Accompagnement

piperade et
coquille

Fromage

yaourt bio

Dessert

fruit de saison

jeudi

Entrée

macédoine de légume
mayonnaise

Viande

escalope de veau à la
crème

Accompagnement

semoule et carotte

Fromage

samos

Dessert

gauffre au sucre

vendredi

Entrée

avocat vinaigrette

Viande

filet de dorade
sauce vierge

Accompagnement

gratin de poireau

Fromage

coulommier

Dessert

fruit de saison

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



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 21 au 25 novembre 2022



Lundi

Entrée

œuf mimosa

Viande

blanquette de dinde

Accompagnement
riz basmati et
haricot beurre

Fromage

samos

Dessert

fruit de saison

Mardi

Entrée

chou fleur
vinaigrette

Viande
saucisse de
toulouse

Accompagnement
lentille du berry

Fromage

crème de roquefort

Dessert

semoule au lait
maison

jeudi

Entrée

coleslaw

Viande
omelette aux
champignon

Accompagnement
pomme de terre et
salade verte

Fromage

yaourt bio

Dessert

fruit de saison

vendredi

Entrée

salade de blé

Viande
filet de poisson
sauce crustacé

Accompagnement
épinard à la crème

Fromage

mini vache qui rit

Dessert

fruit de saison

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° 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 BRESIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA, ET PRODUITS DERIVES DE CES FRUITS A COQUE

9° CELÉRI ET PRODUITS A BASE DE CELÉRI

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