



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 30/01 au 03/02



Lundi

Entrée
carotte rapée
Viande

grillardin de veau
Accompagnement
pate et haricots
verts

Fromage
emmental

Dessert
yaourt au fruit

Mardi

Entrée
œuf mimosa
Viande

tajine de poulet
Accompagnement
semoule et
légume couscous

Fromage
yaourt bio

Dessert
fruit de saison

jeudi

chandeleur

Entrée
endive au bleu
Viande

boulette de bœuf
Accompagnement
pomme noisette

Fromage
samos

Dessert
crêpe au sucre

vendredi

Entrée
mousse de canard
Viande
filet de poisson au
beurre blanc
Accompagnement
fondue de poireaux

Fromage
milanette
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° 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 06 au 10 février



Lundi

Entrée

carotte rapée

Viande

hachi parmentier

Accompagnement

salade verte

Fromage

fromage blanc

Dessert

mille feuille

Mardi

Entrée

cake au chorizo

Viande
sauté de dinde
forestière

Accompagnement

brocolis

Fromage

gouda

Dessert

fruit de saison

jeudi

Entrée

salade de pois
chiche

Viande
cuisse de lapin à
la moutarde

Accompagnement
purée de légumes

Fromage

petit louis

Dessert

fruit de saison

vendredi

Entrée

poireau vinaigrette

Viande

moules marinière

Accompagnement

pomme noisette

Fromage

mini brun

Dessert

compote

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 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