



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 27 au 31 mars



Lundi

Entrée
carotte à l'
échalote
Viande

steack haché veau
Accompagnement
coquille et
champignon
Fromage
emmental
Dessert
entremet

Mardi

Entrée
thon mayonnaise
Viande

tarte aux légumes
Accompagnement
riz basmati
Fromage
yaourt bio
Dessert
éclair

jeudi

Entrée
potage
Viande

bœuf bourguignon
Accompagnement
pomme dauphine
Fromage
kiri
Dessert
fruit de saison

vendredi

Entrée
duo de saucisson
Viande
filet de poisson à
l'oseille
Accompagnement
pomme de terre
et épinard
Fromage
st paulin
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 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 03 au 08 avril 2023



Lundi

Entrée
salade de betterave
Viande
chili
Accompagnement
riz et haricot rouge
Fromage
milanette
Dessert
fruit de saison

Mardi

Entrée
potage
Viande
filet de poulet
forestière
Accompagnement
poêlée
campagnarde
Fromage
carré frais
Dessert
pomme cuite au
chocolat

jeudi

Entrée
salade de lentille
Viande
paupiette de
lapin chasseur
Accompagnement
haricot beurre
Fromage
chanteneige
Dessert
fruit de saison

vendredi

Entrée
céleri vinaigrette
Viande
poisson meunière
sauce tartare
Accompagnement
pomme dauphine
Fromage
milanette
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° 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 11 au 14 avril 2023



Lundi

Entrée

Viande

Accompagnement

Fromage

Dessert

Mardi

Entrée
radis beurre
Viande

cordon bleu
Accompagnement

macaroni et
haricot plat

Fromage
samos

Dessert
fruit de saison

jeudi

Entrée
poireau vinaigrette
Viande

blanquette de veau
Accompagnement

riz

Fromage
vache qui rit
Dessert
fruit de saison

vendredi

Entrée
salade d' avocat
Viande

filet de poisson
sauce
Accompagnement

semoule et carotte

Fromage
babibel
Dessert
entremet

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