



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 15 au 19 mai 2023



Lundi

Voyage scolaire

Mardi

Entrée
avocat en salade

Viande
boudin noir
Accompagnement
purée

Fromage
milanette
Dessert
fruit de saison

jeudi ferié

Entrée

Viande
Accompagnement

Fromage
Dessert

vendredi

Entrée

Viande
Accompagnement

Fromage
Dessert

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 22 au 26 mai 2023



Lundi 22/05

Entrée

Radis beurre

Viande

Spaguetti bolo

Accompagnement

Salade verte

Fromage

Emmental

Dessert

Fromage blanc
aux fruits

Mardi 23/05

Entrée

Panacotta de
bisque de
homard

Viande

Filet de poulet
forestière

Accompagnement

Riz basmati et
champignon

Fromage

Vache picon

Dessert

Fruit de saison

jeudi 25/05

Entrée

Salade de
brocolis et chou
fleur

Viande

Omelette

Accompagnement

Pomme wedge et
piperade

Fromage

Pavé demi sel

Dessert

Tartelette aux
fruits

vendredi 26/05

Entrée

Saucisson à l'ail

Viande

Parmentier de
thon

Accompagnement

Salade verte

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° CEUPS 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 29 mai au 04 juin 2023

Lundi férié

Entrée

Viande

Accompagnement

Fromage

Dessert

Mardi 30/05

Entrée
Feuilleté
Viande

Cuisse de lapin à
la moutarde

Accompagnement

Riz et petits
légumes

Fromage
Cantadou

Dessert
Fruit de saison

jeudi 31/05

Entrée
Salade sombrero
Viande

Pilon de poulet au
paprika

Accompagnement

Semoule et piperade

Fromage
Pavé demi sel

Dessert
Fruit de saison

vendredi 01/05

Entrée
Radis beurre
Viande

Lamelle d'
encornet au
chorizo et poivron

Accompagnement

Pomme noisette

Fromage
milanette

Dessert
Abricot au sirop

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 DÉRIVÉS DE CES FRUITS A COQUE

9° CÉLÉRI ET PRODUITS A BASE DE CÉLÉRI

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 SUPÉRIEURES À 10 MG/KG OU À 10 MG/LITRES EN TERMES DE SO₂ TOTAL POUR LES PRODUITS PROPOSÉS PRÊTS À LA CONSOMMATION OU RECONSTITUÉS

13° LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

14° MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 05 au 11 juin 2023



Lundi 05/06

Entrée
Tomate
vinaigrette
Viande

Navarin printanier

Accompagnement

Flageolet carotte

Fromage
tome noire
Dessert
Fruit de saison

Mardi 06/06

Entrée
Concombre à la
crème
Viande

Haut de cuisse de
poulet sauce
barbecue

Accompagnement

Riz créole

Fromage
Milanette
Dessert
Gaufre

jeudi 08/06

Entrée
Caviar
d'aubergine
Viande

Escalope de veau
milanaise

Accompagnement

Pomme de terre
et navet
Fromage
Cantadou
Dessert
Fruit de saison

vendredi 09/06

Entrée
Radis beurre
Viande

Moule au curry et
coco

Accompagnement

Tagliatelle à la
patate douce
Fromage
Mini brun
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