



ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 12 au 16 juin 2023



Lundi 12/06

Entrée
Champignon à la grecque
Viande
Sauté de lapin chasseur
Accompagnement
Pomme de terre et brocolis
Fromage
Samos
Dessert
Fruit de saison

Mardi 13/06

Entrée
Oeuf dur vinaigrette
Viande
Duo de saucisse et merguez
Accompagnement
Purée et tomate provençale
Fromage
Edam
Dessert
Crème dessert

jeudi 15/06

Entrée
Betterave à l'echalotte
Viande
Paella
Accompagnement
Riz à paella
Fromage
vache picon
Dessert
Fruit saison

vendredi 16/06

Entrée
Salade mexicaine
Viande
Saumonette matelotte
Accompagnement
Semoule et brunoise de légume
Fromage
Comté
Dessert
Fruit 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 19 au 23 juin 2023



Lundi

Entrée
Courgette
rémoulade
Viande

Lasagne
bolognaise

Accompagnement

Salade verte

Fromage
Emmental
Dessert
Entremet

Mardi

Entrée
Moule à la
catlane
Viande

Filet de poulet au
curry

Accompagnement

Riz basmati et
brocolis
Fromage
Fromage blanc
Dessert
compote

jeudi

Entrée
Salade de tomate
Viande

Paleron de bœuf
braisé sauce
marchand de vin

Accompagnement

Pomme noisette

Fromage
Samos
Dessert
Fruit de saison

vendredi

Entrée
Jambon persillé
Viande

Poisson
bouillabaisse

Accompagnement

Pomme de terre et
légumes
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° 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° 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 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 26 au 30 juin 2023



Lundi

Entrée
Macédoine de légumes
Viande

Hachi parmentier

Accompagnement
Salade verte

Fromage
Edam
Dessert
Fruit de saison

Mardi

Entrée
Radis beurre
Viande

Poulet roti

Accompagnement
Rosti de légumes

Fromage
Milanette
Dessert
Compote

jeudi

Entrée
Salade de lentille
Viande

Saucisse de volaille

Accompagnement
Purée de carotte

Fromage
Boursin
Dessert
Fruit de saison

vendredi

Entrée
Salade de tomate

Viande
Calamars à la romaine sauce tartare

Accompagnement
Pomme de terre quartier

Fromage
St paulin
Dessert
Poire au chocolat

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° OEUFS 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 07 juillet 2023



Lundi

Entrée

Melon

Viande

Tajine d'agneau au
pois chiche

Accompagnement

Semoule et légume

Fromage

St paulin

Dessert

Crème dessert

Mardi

Entrée

Terrine de
campagne

Viande

Cuisse de poulet
roti

Accompagnement

Purée de chou fleur

Fromage

Yaourt bio

Dessert

Fruit de saison

jeudi

Entrée

Mousse de
betterave

Viande

Escalope de veau
milanaise

Accompagnement

Pomme de terre
et navet persillé

Fromage

Chanteniege

Dessert

Fruit de saison

vendredi

Pique-Nique

de

fin d'année

Inscription :

jeunesse@paudy.fr

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° EUFS 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° 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 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