



École de Petit Palais et Cornemps





Menus du mois de :



2023

Bon APPÉTIT!




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 avril	Radis	Céleri rémoulade		Taboulé	Carottes râpées
	Sauté de porc à l'Indienne	 Paleron de bœuf		Tortilla	 Colin au beurre blanc
	Pâtes	Fricassée de carottes		Ratatouille	Riz
	Gouda	Yaourt aromatisé		Petit suisse	Bûchette de chèvre
	Poire au caramel	Compote de pommes		Banane	Mousse au chocolat
Semaine du 10 au 14 avril alsh	Lundi de Pâques				
	Férial				
Semaine du 17 au 21 avril alsh					
Semaine du 24 au 28 avril	Macédoine de légumes	Salade d'endives		Salade Fattouch	Pommes de terre Tartare
	Tortellinis aux 4 fromages	Steak de veau Forestier		 Couscous	Echine de porc
	*****	Blé		aux boulettes d'agneau	Haricots plats
	Fromage	Camembert		Fromage blanc au miel	Fromage ail et fines herbes
	Compote	Île flottante		Ghriba bahla	Fruit

Produit Bio

Repas Végétarien

 Viande bovine origine France

 Pêche durable MSC

Anniversaire du mois :



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Label rouge
















Indication géographique protégée



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 3 au 7 avril

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macaouaria, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Radis															
	Sauté de porc à l'Indienne	X													X	
	Pâtes	X													X	
	Gouda		X													
mardi	Poire au caramel															
	Céleri rémoulade	X	X	X			X		X							X
	Paleron de bœuf															
	Fricassée de carottes															
	Yaourt aromatisé		X													
Compote de pommes																
jeudi	Taboulé	X													X	X
	Tortilla			X												X
	Ratatouille															X
	Petit suisse		X													
	Banane															
vendredi	Carottes râpées				X		X									X
	Colin au beurre blanc	X	X								X	X	X	X	X	X
	Riz															
	Bûchette de chèvre		X													
	Mousse au chocolat	X	X					X								

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 24 au 28 avril

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macaouaritia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	Macédoine de légumes	X	X	X			X							X	X
	Tortellinis aux 4 fromages	X	X	X										X	X

	Fromage		X												
mardi	Compote														X
	Salade d'endives				X		X								X
	Steak de veau Forestier	X	X											X	
	Blé	X												X	
mercredi	Camembert		X												X
	Île flottante	X	X	X											X
jeudi															
	Salade Fattouch				X		X								X
	Couscous	X													
	aux boulettes d'agneau	X	X											X	X
vendredi	Fromage blanc au miel		X												
	Ghriba bahla	X												X	
	Pommes de terre Tartare	X	X	X	X		X								X
	Echine de porc	X												X	
vendredi	Haricots plats														
	Fromage ail et fines herbes		X												
	Fruit														

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef