

Les U.S.A



École de Petit palais et cornemps

Menus du mois de :



2023



Bon APPÉTIT!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05/05	Férié	Tartare de courgettes Blanquette de poisson Riz Créole Fromage Fruit frais		Salade Grecque Sauté de porc Pommes vapeur Yaourt Compote	Carottes râpées Nugget's de blé Piperade Fromage Clafoutis aux poires
Semaine du 08 au 12/05	Férié	Tomates basilic Croq fromager Salade verte Yaourt aromatisé Pomme au four		Radis Axa de veau Boulghour Fromage Eclair chocolat	Toast de rilette de thon Poulet rôti Courgettes persillées Fromage Fruit frais
Semaine du 15 au 19/05	Salade aux pois chiches Tortellinis épinard ricotta Fromage Fruit frais	Coleslaw Hot dog Pommes Américaines Fromage Dessert		Férié	Pont
Semaine du 22 au 26/05	Rosette Emincé de dinde à la provençale Gratin d'aubergines Fromage Abricot Amandine	Concombres vinaigrette Boulette de bœuf Pâtes Fromage Compote		Œufs mayonnaise Chili sin carné Riz Petit suisse Fruit frais	Tomates au maïs Poisson bordelaise Carottes sautées Fromage Gâteau d'anniversaire
Semaine du 29/05 au 02/06	Férié	Duo de melon pastèque Brandade de poisson Salade verte Fromage Mousse chocolat		Duo de crudité Risotto aux champignons Crème de Parmesan Fromage Yaourt vanille	Blé Niçois Jambon grill sauce barbecue Tian de légumes Fromage blanc aux fraises

Produit Bio

Repas végétarien

Viande bovine origine France

Pêche durable MSC



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Anniversaire du mois :
















Label rouge



Indication géographique protégée

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01 au 05/05

		 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																
mardi	Tartare de courgettes				X		X									X
	Blanquette de poisson	X									X	X	X	X		X
	Riz Créole															
	Fromage		X													
	Fruit frais															
mercredi																
jeudi	Salade Grecque		X		X		X									X
	Sauté de porc	X													X	
	Pommes vapeur															
	Yaourt		X													
	Compote															X
vendredi	Carottes râpées				X		X									X
	Nugget's de blé	X				X			X					X		
	Piperade															X
	Fromage		X													
	Clafoutis aux poires	X	X	X										X		X

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 08 au 12/05



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)














		Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	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															
mardi	Tomates basilic				X		X								X
	Croq fromager	X	X	X										X	X
	Salade verte				X		X								X
	Yaourt aromatisé		X												
	Pomme au four														X
mercredi															
jeudi	Radis														
	Axoa de veau	X												X	X
	Boulghour	X												X	
	Fromage		X												
	Eclair chocolat	X	X	X			X							X	X
vendredi	Toast de rilette de thon	X									X	X	X	X	X
	Poulet rôti	X												X	
	Courgettes persillées														
	Fromage		X												
	Fruit frais														

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 15 au 19/05














		 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, macaouaria, du Brésil, du Queenstand, 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	Salade aux pois chiches				X		X							X	X
	Tortellinis épinard ricotta	X	X	X										X	X
	Fromage		X												
mardi	Fruit frais														
	Coleslaw	X	X	X			X								X
	Hot dog	X	X	X										X	X
	Pommes Américaines	X													
mercredi	Fromage		X												
	Dessert	X	X	X				X						X	X
jeudi															
vendredi															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 22 au 26/05














	 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, macaouaria, du Brésil, du Queenstand, 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	Rosette	X	X											X
	Dinde provençale	X											X	X
	Gratin d'aubergines	X	X	X									X	X
	Fromage		X											
mardi	Abricot Amandine	X	X				X						X	X
	Concombres vinaigrette				X	X								X
	Boulette de bœuf	X	X										X	X
	Fromage		X											
mercredi	Compote													X
jeudi	Œufs mayonnaise	X	X	X	X	X								X
	Chili sin carné													X
	Riz													
	Petit suisse		X											
	Fruit frais													
vendredi	Tomates au maïs				X	X								X
	Poisson bordelaise	X	X	X						X	X	X	X	X
	Carottes sautées													
	Fromage		X											
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X			X						X	X

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 29/05 au 02/06

		 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																
mardi	Duo de melon pastèque															
	Brandade de poisson	X	X								X	X	X			X
	Salade verte				X		X									X
	Fromage		X													
mercredi	Mousse chocolat	X	X	X				X								X
jeudi	Duo de crudité				X		X									X
	Risotto aux champignons	X	X												X	X
	Crème de Parmesan		X													
	Fromage		X													
vendredi	Yaourt vanille		X													
	Blé Niçois	X			X		X				X	X	X	X	X	X
	Jambon grill sauce barbecue	X	X													X
	Tian de légumes	X	X	X										X	X	
	Fromage blanc aux fraises		X													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

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