

Le Mexique



École de Petit palais et cornemps


Menus du mois de :



2023



Bon APPETIT!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09.06	Tartine de chèvre Filet de dinde Ecrasé de brocolis Yaourt aromatisé Fruit frais	Pastèque Lasagnes au légumes Salade verte Fromage Poires au sirop		Concombres Pavé de Lieu Pommes persillées Fromage Glace	Salade au surimi Steak de porc Tomates provençales Fromage Pâtisserie
Semaine du 12 au 16.06	Mousse de foie Filet de colin sauce citron Risetti Fromage Fruit frais	Melon Echine de porc Lentilles Fromage Crème Caramel		Carpaccio de tomates Merguez Semoule Fromage Glace	Œufs sauce cocktail Moussaka végé Salade verte Petit suisse Pâtisserie
Semaine du 19 au 23.06	Gaspacho Rôti de bœuf Pommes au four Fromage Compote	Friand au fromage Colin aux aromates Tian de légumes Fromage Fruit frais		Tomates Piniata Enchiladas Poêlée Mexicaine Fromage Tres letches	Melon Falafel aux pois chiches Céréales gourmandes Fromage Glace
Semaine du 26 au 30.06	Pastèque Grillade de porc Purée Fromage Flan nappé caramel	Toast au camembert Poulet Ratatouille Fromage Fruit frais		Concombres vinaigrette Carré Saitan Macaroni Fromage Pêche Melba	Crêpe garnie Sauté de bœuf Printanière de légumes Fromage Fruit frais
Semaine du 03 au 07.07	Pâté de campagne Poisson meunière Courgettes sautées Fromage Fruit frais	Melon Tarte au fromage Salade verte Fromage Yaourt sucré		Carottes râpées Chipolatas Blé Fromage Fruit frais	Menu du chef 

Produit Bio

Repas végétarien

 Viande bovine origine France

 Pêche durable MSC

Anniversaire du mois : 



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Le repas des enfants
















Label rouge



Indication géographique protégée

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 05 au 09.06














		 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, macarania, 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 SO ₂)
lundi	Tartine de chèvre	X	X											X	
	Filet de dinde	X												X	
	Ecrasé de brocolis														
	Yaourt aromatisé		X												
mardi	Fruit frais														
	Pastèque														
	Lasagnes au légumes	X	X	X										X	X
	Salade verte				X		X								X
	Fromage		X												
Poires au sirop															
jeudi	Concombres				X		X								X
	Pavé de Lieu	X									X	X	X	X	X
	Pommes persillées														
	Fromage		X												
	Glace	X	X	X				X							X
vendredi	Salade au surimi				X		X				X	X	X		X
	Steak de porc	X												X	
	Tomates provençales														X
	Fromage		X												
	Pâtisserie	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 12 au 16.06














		 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, noixettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macarania, 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	Mousse de foie		X													X
	Filet de colin sauce citron	X	X								X	X	X	X	X	X
	Risetti	X													X	
	Fromage		X													
mardi	Fruit frais															
	Melon															
	Echine de porc	X													X	
	Lentilles														X	
mercredi	Fromage		X													
	Crème Caramel		X	X												X
jeudi																
	Carpaccio de tomates				X		X									X
	Merguez	X	X													X
	Semoule	X													X	
	Fromage		X													
vendredi	Glace	X	X	X				X								X
	Oeufs sauce cocktail	X	X	X	X		X									X
	Moussaka végété	X	X	X										X		X
	Salade verte				X		X									X
	Pâtisserie	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 19 au 23.06













		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macarania, 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 SO ₂)	
lundi	Gaspacho															X
	Rôti de bœuf	X													X	
	Pommes au four															
	Fromage		X													X
mardi	Compote															
	Friand au fromage	X	X	X											X	X
	Colin aux aromates	X									X	X	X	X	X	X
	Tian de légumes	X	X												X	X
	Fromage		X													
mercredi	Fruit frais															
jeudi	Tomates Piniata				X		X									X
	Enchiladas	X	X												X	X
	Poêlée Mexicaine															X
	Fromage		X													
	Tres letches	X	X	X				X							X	X
vendredi	Melon															
	Falafel aux pois chiches	X													X	X
	Céréales gourmandes	X													X	
	Fromage		X													
	Glace	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 26 au 30.06














		 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, macarania, 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	Pastèque															
	Grillade de porc	X												X		
	Purée		X													
	Fromage		X													
mardi	Flan nappé caramel	X	X	X												X
	Toast au camembert	X	X											X	X	
	Poulet	X												X		
	Ratatouille															X
mercredi	Fromage		X													
	Fruit frais															
jeudi	Concombres vinaigrette				X		X									X
	Carré Saitan	X	X		X	X				X	X			X	X	
	Macaroni	X												X		
	Fromage		X													
vendredi	Pêche Melba	X	X	X				X						X	X	
	Crêpe garnie	X	X											X	X	
	Sauté de bœuf	X												X		
	Printanière de légumes															
	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 03 au 07.07

		 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, noixettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macarania, 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	Pâté de campagne	X	X													X
	Poisson meunière	X	X	X										X		X
	Courgettes sautées															
	Fromage		X													
mardi	Fruit frais															
	Melon															
	Tarte au fromage	X	X	X										X		X
	Salade verte				X		X									X
	Fromage		X													
jeudi	Yaourt sucré		X													
	Carottes râpées				X		X									X
	Chipolatas		X													X
	Blé	X												X		
vendredi	Fromage		X													
	Fruit frais															
	Menu du chef															

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