

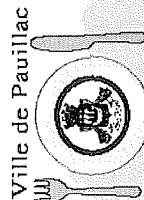
REPAS VEGETARIEN		MARDI 27/09/2022							MERCREDI 28/09/2022							JEUDI 29/09/2022							VENDREDI 30/09/2022														
LUNDI 26/09/2022		Salade de tomates et basilic							Taboulé							Carottes râpées vinaigrette							Œufs durs mayonnaise							Endives vinaigrette							
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14			
Chili sin carne		Echine de porc							Sauté de veau							Filet de lieu sauce à l'oseille							Duo de sauce et merguez														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14			
Riz créole		Purée de patates douces							Coquillettes							Gratin de courgettes							Pommes de terre risolées														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14			
Petit suisse aromatisé		Vache qui rit							Saint Paulin							Babybel							Fromage blanc nature sucré														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14			
Salade de fruits frais		Crème dessert au caramel							Poire au chocolat							Crêpe au sucre							Mirabelles														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7			
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14			

NB: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

- 1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
- 2) Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3) Œufs et produits à base d'œufs.
- 4) Poissons et produits à base de poissons.
- 5) Arachides et produits à base d'arachide.
- 6) Soja et produits à base de soja.
- 7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
- 8) Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- 9) Céleri et produits à base de céleri.
- 10) Moutarde et produits à base de moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂).
- 13) Lupin et produits à base de lupin.
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques.

INFORMATION ALLERGENES

Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation



Ville de Pauillac

Service Restauration

DEJEUNERS SEMAINE DU
3-oct. au 7-oct.

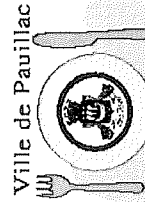
Aide LIE à destination des écoles

LUNDI 03/10/2022		MARDI 04/10/2022		MERCREDI 05/10/2022		JEUDI 06/10/2022		VENDREDI 07/10/2022					
REPAS VEGETARIEN													
Jambon blanc / Beurre		Chou-fleur mimosa		Salade de blé aux crudités et olives vertes		Soupe tomate vermicelles		Betteraves au surimi					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Navarin d'agneau		Cuisse de poulet rôtie		Dos de colin sauce à l'armoricaine		Légumes farcis végétariens							
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Pommes vapeur		Semoule et légumes couscous		Haricots plats à l'ail		Salade verte		Paëlla					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Yaourt nature sucré		Kiri		Edam		Fromage blanc aromatisé		Mimolette					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Raisin		Compote de pêches		Flan vanille nappé caramel		Pomme au four		Salade de fruits frais					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14

NB: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

INFORMATION ALLERGENES

- 1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
- 2) Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3) Oeufs et produits à base d'oeufs.
- 4) Poissons et produits à base de poissons.
- 5) Arachides et produits à base d'arachide.
- 6) Soja et produits à base de soja.
- 7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
- 8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- 9) Céleri et produits à base de céleri.
- 10) Moutarde et produits à base de moutarde.
- 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2).
- 13) Lupin et produits à base de lupin.
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques.



Service Restauration

REPAS VEGETARIEN

LUNDI 10/10/2022		MARDI 11/10/2022		MERCREDI 12/10/2022		JEUDI 13/10/2022		VENDREDI 14/10/2022					
Soupe à la carotte, oranges et curmin		Chou blanc vinaigrette		Salade de crudités		Salade de lentilles		Rosette / Cornichons					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x		x		x							
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x		x		x	x		x		x		x
Croustillant au fromage		Sauté de bœuf		Gratin de crozets aux courges, lardons, comté et noix de muscade		Cœur de merlu aux herbes		Curry de poulet à la mangue					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x		x		x							
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x		x		x	x		x		x		x
Purée de brocolis		Poêlée de légumes				Jeunes carottes		Semoule					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x		x		x							
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x		x		x	x		x		x		x
Petit suisse aromatisé		Camembert		Velouté fruit		Emmental		Rondelé nature					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x		x		x							
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x		x		x	x		x		x		x
Ananas au sirop		Gâteau basque		Prunes		Mousse au chocolat noir		Banane					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x		x		x							
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x		x		x	x		x		x		x

NB: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

INFORMATION ALLERGENES

Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation

8) Fruits à coques (amandes, noixettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

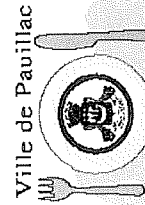
10) Moutarde et produits à base de moutarde

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.



Ville de Pauillac

Service Restauration

DEJEUNERS SEMAINE DU 17-oct. au 21-oct. REPAS VEGETARIEN													
LUNDI 17/10/2022	MARDI 18/10/2022	MERCREDI 19/10/2022	JEUDI 20/10/2022				VENDREDI 21/10/2022						
Duo de céréales au chorizo	Velouté de poireaux et pommes de terre	Cèleri râpé sauce au fromage blanc et ciboulette	Salade de riz niçoise				Endives aux pommes						
1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Filet de cabillaud sauce beurre blanc	Cordon bleu	Spaghetti bolognaise (égrené végétal)	Grillade de porc sauce soja				Sauté de veau marengo						
1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Poêlée de potiron	Petits pois au jus	Salade verte	Carottes braisées				Potatoes						
1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Petit suisse nature sucré	Edam	Saint Bricet	Tomme noire				Fromage blanc nature sucré						
1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Raisins	Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Île flottante				Compote pomme / framboise						
1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

NE: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

INFORMATION ALLERGENES

Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation



Service Restauration

DEJEUNERS SEMAINE DU
24-oct. au 28-oct.

Aide UE à destination des écoles

RBPAS VEGETARIEN		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI							
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI					
24/10/2022		25/10/2022		26/10/2022		27/10/2022		28/10/2022					
Terrine de poisson		Carottes râpées vinaigrette		Macédoine de légumes mayonnaise		Friand au fromage		Betteraves vinaigrette					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rôti de veau		Couscous		Pavé de hoki sauce Maltaise		Poulet rôti		Petit salé					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Gratin de chou-fleur / Pommes de terre		végétarien		Coquillettes		Poêlée de légumes / Pommes de terre		Lentilles					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Camembert		Yaourt aromatisé		Tomme blanche		Chantailou		Emmental					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Riz au lait		Ananas frais		Abricots au sirop		Faiselle au miel		Prunes rouges					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

NB: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noixettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

INFORMATION ALLERGENES

Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation

Ville de Pauillac



Service Restauration

DEJEUNERS SEMAINE DU
31-oct. au 4-nov.

Aide UE à destination des écoles

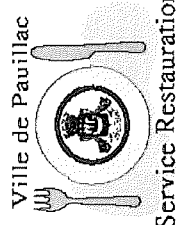
MENU HALLOWEEN		REPAS VEGETARIEN																		
LUNDI		MERCREDI							JEUDI							VENDREDI				
31/10/2022		02/11/2022							03/11/2022							04/11/2022				
Velouté de tomates et vermicelles		Velouté de bolets							Salade de perles au surimi							Laitue, maïs et dés de fromage				
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x			x		x		x		x		x		x		x		x	
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x					x							x						
Poulet mariné aux épices douces		Sauté de poulet							Omelette aux fines herbes							Marmite de poissons				
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x			x		x		x		x		x		x		x		x	
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x					x							x						
Carottes vichy		Semoule							Poêlée forestière							Potatoes				
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x			x		x		x		x		x		x		x		x	
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x					x							x						
Mimolette		Petit suisse aux fruits							Tomme blanche							Rondelé aux noix				
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x			x		x		x		x		x		x		x		x	
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x					x							x						
Brownie		Compote tous fruits							Mousse au citron							Kiwi				
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x			x		x		x		x		x		x		x		x	
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x					x							x						

NE: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

INFORMATION ALLERGENES

- Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation
- 1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales.
 - 2) Crustacés et produits à base de crustacés.
 - 3) Oeufs et produits à base d'oeufs.
 - 4) Poissons et produits à base de poissons.
 - 5) Arachides et produits à base d'arachide.
 - 6) Soja et produits à base de soja.
 - 7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

- 8) Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- 9) Céleri et produits à base de céleri.
- 10) Moutarde et produits à base de moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2).
- 13) Lupin et produits à base de lupin.
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques.



DEJEUNERS SEMAINE DU
7-nov. au 11-nov.

Aide UE à destination des écoles

REPAS VEGETARIEN

LUNDI 07/11/2022		MARDI 08/11/2022		MERCREDI 09/11/2022		JEUDI 10/11/2022		VENDREDI 11/11/2022					
Potage parmentier		Salade cascot (carottes râpées, raisins secs et emmental)		Salade de boulgour à la menthe		Betteraves vinaigrette		Salade piémontaise					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x					x						
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x							x						
Wings de poulet barbecue		Sauté de veau		Cœur de merlu citronné		Dahl de lentilles		Filet de dinde grillé					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x							x						
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x							x						
Patates douces rôties		Pommes de terre vapeur		Brocolis gratinés		Riz créole		Salsifis persillés					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x							x						
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x							x						
Petit suisse nature sucré		Tomme blanche		Tomme noire		Six de Savoie		Cantal					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x							x						
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x							x						
Ananas		Velouté fruit		Salade de fruits frais		Poire pochée		Crème dessert à la pistache					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x							x						
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x							x						

NB: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

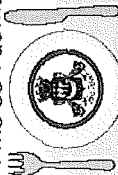
6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

INFORMATION ALLERGENES

Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation

Ville de Pauillac



Service Restauration

8) Fruits à coques (amandes, noixettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

DEJEUNERS SEMAINE DU
14-nov. au 18-nov.

Aide UE à destination des écoles

REPAS VEGETARIEN		MENU SUD-AMERICAIN																									
LUNDI 14/11/2022		MARDI 15/11/2022					MERCREDI 16/11/2022					JEUDI 17/11/2022					VENDREDI 18/11/2022										
Velouté de légumes		Taboulé					Salade d'endives					Pira Caldo (soupe de poisson aux légumes)					Potage Saint Germain										
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x		x		x								x		x		x		x	x		x		x		x
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x		x		x	x		x		x		x	x		x		x		x	x		x		x		x
Chili sin carne		Poisson pané					Beuf bourignon					Pastel de choco (grain de maïs au bœuf haché et poulet)					Filets de poulet rôtis										
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
x		x		x		x	x		x		x		x	x		x		x		x	x		x		x		x
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
x		x		x		x	x		x		x		x	x		x		x		x	x		x		x		x
Riz pilaf		Carottes vichy					Penne rigate					0					Jardinière de légumes										
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Fromage blanc nature		Edam					Yaourt à la vanille					Rondelé nature à la fleur de sel					Petit suisse aux fruits										
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Mandarine		Mousse à la crème de marrons					Kiwi					Banane					Compote pomme / biscuit										
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14

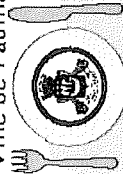
NB: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

INFORMATION ALLERGENES

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Oeufs et produits à base d'oeufs.
- Poissons et produits à base de poissons.
- Arachides et produits à base d'arachide.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂).
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation

Ville de Pauillac



Service Restauration

DE-JEUNERS SEMAINE DU
28-nov. au 2-déc.

Aide UE à destination des écoles

REPAS VEGETARIEN

LUNDI 28/11/2022		MARDI 29/11/2022		MERCREDI 30/11/2022		JEUDI 01/12/2022		VENDREDI 02/12/2022					
Painis râpé au citron		Bouillon vermicelle		Salade de penes au chorizo		Velouté crécy		Salade coleslaw					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Marmite de poisson		Tajine d'agneau		Brochette de dinde aux herbes de Provence		Raviolis à l'emmental et basilic		Sauté de porc au caramel					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Blé pilaf		Légumes tajine		Petits pois au jus		0		Semoule					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Petit suisse aromatisé		Edam		Gouda		Comté		Tomme blanche					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
Compote pomme / coing		Salade de fruits frais		Fian au chocolat		Ananas		Fromage blanc nature sucré					
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14

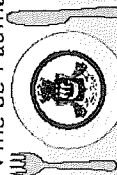
NB: les plats à base de porc sont remplacés automatiquement par des plats sans porc

- 1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
- 2) Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3) Oeufs et produits à base d'oeufs.
- 4) Poissons et produits à base de poissons.
- 5) Arachides et produits à base d'arachide.
- 6) Soja et produits à base de soja.
- 7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

INFORMATION ALLERGENES

Article R412-12 à R412-14 - C. de la consommation

Ville de Pauillac



Service Restauration

- 8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- 9) Céleri et produits à base de céleri.
- 10) Moutarde et produits à base de moutarde.
- 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2).
- 13) Lupin et produits à base de lupin.
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques.