



































































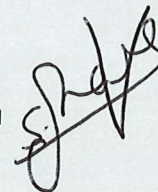
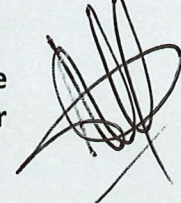








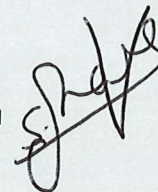
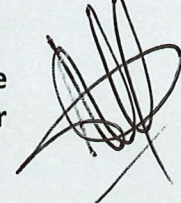








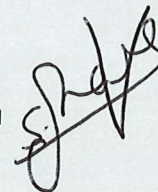
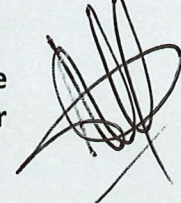
LYCEE PAPE CLEMENT

MENUS DE LA SEMAINE DU 18/03/2024 au 22/03/2024*

SEMAINE DES LANGUES



*Ce menu est susceptible d'évoluer en fonction des contraintes de gestion des stocks et d'approvisionnement.

 LUNDI ANGLETERRE	 MARDI ESPAGNE	 MERCREDI	 JEUDI ITALIE	 VENDREDI ALLEMAGNE																																										
Coleslaw 1-9-10-5 (salade de chou) Caesar salad 3-10-5 	Gaspacho Rabas 2-3-1 (lanières d'encornet panées) 	Concombre vinaigrette 5-10 Paté basque 	Mortadella/bresaola (charcuterie) Primavera dum dum (salade frisée gorgonzola) 	Rotkohlsalat 5-10 (Salade de chou rouge)  Kartoffelsalat 5-10 (salade de pomme de terre)  Raucherschinken (jambon fumé)																																										
Fish and chips 4-5-1 (poisson/frites) Roast beef  Minted peas (petits pois à la menthe)	Cocido con carne (ragoût de viande) Cocido sin carne (ragoût végétarien) 	Cordon bleu 1-7 Pâtes 1 	Lasagne alla bolognese 1-7 Lasagne vegetarienne 1-7 	Gulasch mit spätzlen (Gulasch/ pate) 																																										
Apple crumble 1-3 (crumble pomme) Cheese cake 1-3-7 (gâteau au fromage) Fruits	Cuajada 1-3-7 (fromage blanc) Fruta (Fruits)	Fromage à la coupe 7 banane	Pannacotta Frutta (Fruits)	Vanillepudding 7 (pudding à la vanille) Schokoladenpudding 7 (Pudding au chocolat)																																										
<table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gluten</td> <td>Crustacés</td> <td>Œufs</td> <td>Poissons</td> <td>Arachides</td> <td>Soja</td> <td>Lait</td> <td>Fruits à coques</td> <td>Céleri</td> <td>Moutarde</td> <td>Sésame</td> <td>Sulfites</td> <td>Lupins</td> <td>Mollusques</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>14</td> </tr> </table>																			Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupins	Mollusques	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
																																														
Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupins	Mollusques																																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14																																	
<table border="0"> <tr> <td data-bbox="33 1316 465 1519">         </td> <td data-bbox="465 1316 862 1519"> </td> <td data-bbox="862 1316 1310 1519"> Gestionnaire S. Brana-Velu  </td> <td data-bbox="1310 1316 1769 1519"> Provisseur A. Amghar  </td> <td data-bbox="1769 1316 2184 1519"> <p>Attention allergènes</p> <p>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Si vous êtes concernés par une ou des allergies, vous devez prendre contact avec l'infirmière pour la mise en place d'un PAI et devez vous signaler lors de vos passages aux agents de services du self.</p> </td> </tr> </table>					       		Gestionnaire S. Brana-Velu 	Provisseur A. Amghar 	<p>Attention allergènes</p> <p>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Si vous êtes concernés par une ou des allergies, vous devez prendre contact avec l'infirmière pour la mise en place d'un PAI et devez vous signaler lors de vos passages aux agents de services du self.</p>																																					
       		Gestionnaire S. Brana-Velu 	Provisseur A. Amghar 	<p>Attention allergènes</p> <p>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Si vous êtes concernés par une ou des allergies, vous devez prendre contact avec l'infirmière pour la mise en place d'un PAI et devez vous signaler lors de vos passages aux agents de services du self.</p>																																										