



MENUS STANDARDS				
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
PIZZA AU FROMAGE	PÂTÉ DE VOLAILLE	COQUILLETTE À LA MEXICAINE	SALADE MELANGÉE AU CHÈVRE	TABOULÉ CONCOMBRE
RÔTI DE VEAU NATURE	RAVIOLI BOEUF	FILET COLIN SAUCE CREVETTE	RÔTI DE BOEUF KETCHUP	CORDON BLEU
RATATOUILLE		BROCOLI CAROTTE	SALADE RIZ	ÉPINARD BÉCHAMEL
KIRI	EMMENTAL RÂPÉ	CANTAL		
PURÉE DE POMME POIRE	COMPOTE DE POMME	BANANE AU CHOCOLAT	GÂTEAU BASQUE	NECTARINE

POUR EN SAVOIR PLUS :
Coquillettes à la MEXICAINE : Coquillette, haricot rouge, maïs, poivron, tomate concassée, oignon, ail.
Salade de riz : Riz, Lentilles, Mimolette, Maïs, Tomate, vinaigrette
Sauce crevette : Queues de crevette, Fumet de poisson, Fumet de crustacés, Vin blanc, Tomate concentrée, beurre, crème fraîche, oignon
PIPERADE : Tomate, poivron, oignon, ail.
Salade de PEPINETTE à la MIMOLETTE : Pepinette, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote.
Petit pois PRINTANIER : Petit pois BIO, carotte BIO, oignon, salade iceberg.
Sauce NANTUA : Bisque de homard, Concentré de tomate, Fumet de crustacés, Vin blanc, Crème fraîche, beurre, Ail, Echalote.

MENUS STANDARDS				
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
PÂTÉ DE CAMPAGNE	MELON	SALADE PÉPINETTE À LA MIMOLETTE	BÂTONNET ALGUE CITRON MAYONNAISE	TOMATE VINAIGRETTE
OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE BOEUF KETCHUP	PAUPIETTE DE VEAU	WRAP À COMPOSER	COLIN CUBE SAUCE NANTUA
PIPERADE	FRITE	PETIT POIS PRINTANIER	GARNITURES : CAROTTE RAPEE, MANGUE ET CORNICHON	BOUIGOUR PILAF
			SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	
		EMMENTAL		
MOELLEUX AU CHOCOLAT	PÊCHE	YAOURT VELOUTÉ	ÎLE FLOTTANTE (1)	CERISE

LOGOS : Sud-Ouest Agriculture biologique AOP IGP

Bon appétit !

Fil conducteur des menus à thème de cet année :
 À MACHINES À VAPEUR DANS LE TEMPS ET SAVOIRS

Pour ce dernier menu thématique de l'année, nous partons explorer le FUTUR et ses pratiques alimentaires... Ce repas se devait d'être végétarien mais également ludique. Ainsi, les enfants vont découvrir ces étonnants bâtonnets aux algues et composer leur wrap en dosant eux-même (pour les plus grands) leur garniture : un mélange frais et croquant relevé par la douceur de la mangue et l'acidité du cornichon. Un plat qui fait fureur à Pau en... 2152 !

MENUS STANDARDS				
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
BETTERAVE ET MAÏS	RIGOLO AU FROMAGE	MELON	SALADE MIMOLETTE	CONCOMBRE CIBOULETTE
SAUTÉ DE POULET SAUCE ANANAS	AXOA DE VEAU	ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE TOMATE	ŒUF DUR MAYONNAISE	PAELLA POISSON CHORIZO
HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR	SALADE DE PÂTES	
SAINT PAULIN	SAINT NECTAIRE			CROCLAIR
NECTARINE	PÊCHE	YAOURT BASQUE FRAISE	PURÉE POMME	MILLE-FEUILLE

POUR EN SAVOIR PLUS :
Sauté de poulet sauce ANANAS : Poulet, ananas, oignon, vin blanc, germe de soja, champignon, carotte.
AXOA de veau : Veau, poivron, oignon, ail.
Salade de pâtes : Coquillettes, Maïs, Concombre, Tomate cerise, Olives noires, Echalote, Ciboulette, Vinaigrette
PAELLA poisson chorizo : Riz, colin, poivron, chorizo, encornet, moule, oignon, sauce tomate aux poivrons, petit pois.

MENUS STANDARDS				
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
CAROTTE RÂPÉE ET COURGETTE	MAÏS BIO A LA MEXICAINE	SALADE GÉSÏERS AUX CROÛTONS	PIZZA AU FROMAGE	TOMATE VINAIGRETTE
SAUCE NAPOLITAINE FEVE ET POIS CASSÉ	BEIGNET CALAMAR	POULET RÔTI	RÔTI DE PORC À LA SAUGE	BRANDADE DE POISSON
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	POMME VAPEUR	HARICOT PLAT	BROCOLI BEURRE	
EMMENTAL RÂPÉ		CAMEMBERT	ÉDAM	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	NECTARINE	ABRICOT

LOGOS : Sud-Ouest Agriculture biologique AOP IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :
Brandade de poisson : Filet de Cabillaud, Purée mousseline, Lait, Beurre, Huile d'olive, Crème fraîche, Fumet de poisson
Sauce NAPOLITAINE : Sauce tomate, champignon, carotte, égrené de pis BIO, fève, oignon, pois cassé.
Maïs à la MEXICAINE : Maïs, haricot rouge, poivron, petit pois, échalote.

MENUS STANDARDS				
LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
SALADE ICEBERG EMMENTAL	HARICOT BLANC VINAIGRETTE	CONCOMBRE CIBOULETTE	MELON	COEUR DE BLÉ EN SALADE
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	CORDON BLEU	PAVÉ DE POISSON SAUCE TARTARE	ÉMINCÉ DE BŒUF ESTIVAL	STEAK HACHE MAITRE D'HOTEL
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	SALADE DE LÉGUMES ET PÂTES	PURÉE	PETIT POIS CAROTTE POMME DE TERRE
TARTE AUX POMMES (1)	PÊCHE	ABRICOT	YAOURT BASQUE VANILLE	PURÉE POMME FRAISE

LOGOS : Sud-Ouest Agriculture biologique AOP IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :
Salade de légumes et pâtes : Farfalles, carottes, haricots beurre, Courgettes, maïs, Petits pois, Tomate cerise, Vinaigrette
Emincé de bœuf estival : Emincé de bœuf, Carotte, Oignons, Tomate Concassée, Vin rouge, Fond brun, Ail Oignon, Olive verte
LÉGUMES couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.
Carotte PARMENTIER : Bâtonnets de carotte, pomme de terre, oignon, ail.