



## SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

PAU RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Roulé au fromage
- Omelette
- Piperade
- Saint Paulin 
- Poire 

MARDI

- Betterave vinaigrette 
- Axoa de veau 
- Pomme noisette
- Clémentine 

MERCREDI

- Salade farandole 
- Pot au feu sauce tomate
- Carotte Parmentier 
- Yaourt basque fraise 

JEUDI

- Salade verte composée à la mimolette
- Penne semi complète ratatouille lentille corail 
- Parmesan râpé 
- Purée de pomme 

VENDREDI

- Salade acapulco 
- Parmentier de saumon
- Croclait
- Moelleux au chocolat

## SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

Menus standards

LUNDI

Férié

MARDI

- Oeuf dur mayonnaise 
- Gratin épinard pomme de terre poisson 
- Saint Nectaire 
- Crème chocolat 

MERCREDI

- Salade gourmande aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot vert fondant
- Paris Brest

JEUDI

- Tarte au poireau
- Rôti de porc sauce espagnole (4)
- Brocoli au beurre 
- Camembert 
- Pomme 

VENDREDI

- Salade paysanne noix emmental chou 
- Brandade de poisson 
- Orange

**Piperade** : tomate, poivron, oignon, ail, thym, laurier.

**Jus axoa** : poivron, oignon bio, huile olive, jus de veau, ail, paprika, thym.

**Penne semi-complète ratatouille lentille corail** : penne, ratatouille, épeautre et lentille corail, curcuma.

**Salade Acapulco** : carotte, raisin sec, maïs, ananas, échalote, vinaigrette.

**Parmentier de saumon** : purée, saumon, échalote, aneth, emmental.



**Gratin épinard pomme de terre, poisson** : épinard, pomme de terre, cabillaud, crème, lait, beurre, échalote, vin blanc.

**Sauce espagnole** : tomate, poivron, carotte, échalote, curcuma, épice, vin blanc, thym, laurier.

**Salade paysanne aux noix** : chou vert bio, emmental, noix, échalote, ail, vinaigrette.



Menus standards

## SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

DAU DES RESTAURATION

### LUNDI

- Salade Acapulco 
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Eclair au chocolat

### MARDI

- Macédoine mayonnaise
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier 
- Cantal 
- Clémentine 

### MERCREDI

- Salade verte 
- Poisson pané
- Haricot plat & fusilli semi complet 
- Purée de pomme abricot banane 

### JEUDI

- Salade farandole 
- Blanquette dinde 
- Purée
- Yaourt basque vanille 

### VENDREDI

- Salade gourmande au surimi 
- Chipolata 
- Lentille 
- Rondelé nature 
- Kiwi 

## SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

Menus standards

### LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Filet meunière
- Riz basmati
- Crème dessert vanille

### MARDI

- Salade de pomme de terre à l'œuf
- Nugget végétal
- Purée aux deux légumes
- Pomme 

### MERCREDI

- Pâté de campagne
- Omelette
- Ratatouille
- Saint Nectaire 
- Banane 

### JEUDI

- Salade soleil levant 
- Emincé de bœuf Stroganof 
- Pomme dauphine
- Mousse au chocolat

### VENDREDI

- Pépinière italienne
- Gratin de butternut au canard
- Fraidou
- Fromage blanc sucré 

**Salade Acapulco** : carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.

**Légumes couscous** : mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate, cumin, coriandre.

**Macédoine** : carotte, navet, haricot vert, petit pois flageolet.

**Carotte Parmentier** : carotte, pomme de terre, oignon, ail.

**Salade farandole** : chou blanc bio, radis, maïs bio, olive noire, échalote.

**Sauce blanquette** : champignon, oignon bio, crème, farine bio, beurre, bouillon volaille, citron, girofle, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

**Salade pomme de terre** : œuf, poivron, échalote.

**Purée aux deux légumes** : purée pomme de terre, lait, purée potiron, purée carotte, beurre, crème.

**Salade soleil levant** : Chou blanc bio, carotte bio, ananas, mangue, vinaigrette, sésame, ciboulette, sauce soja, gingembre.

**Pépinière italienne** : pâte en forme de pépin, carotte, vinaigrette, maïs, échalote, persil.