



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

PAU RESTAURATION

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.