





Menus standards

SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER 2025

PAU DÉPARTEMENT RESTAURATION

LUNDI

- Carotte en vinaigrette 
- Ravioli aux légumes
- Emmental râpé
- Pomme 

MARDI

- Rosette
- Gratin épinard pomme de terre poisson 
- Saint Nectaire 
- Crème chocolat 

MERCREDI

- Chiffonnade aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot vert fondant
- Fromage blanc sucré 

JEUDI

- Tarte au poireau
- Rôti de porc sauce espagnole
- Brocoli au beurre 
- Camembert 
- Gâteau des rois



VENDREDI

- Salade paysanne
- Gratin des océans 
- Riz Madras 
- Clémentine 



Menus standards

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025




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 
- Orange 

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 chiffonnade au surimi
- Chipolata
- Lentille 
- Rondelé nature 
- Kiwi 

Gratin épinard pomme de terre,

poison : 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 : chou chinois, emmental, noix, échalote, ail, vinaigrette.

Gratin des océans : hoki, lait, fruit de mer, moule, champignon, oignon bio, poivron, carotte, farine bio, beurre, vin blanc, ail, persil.

Riz Madras : Riz Camargue, ananas, oignon bio, poivron, raisin sec, bouillon de légume, huile tournesol bio, curcuma.



Agriculture Biologique



Menu spécial



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indicateur Géographique Protégé



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Sud-Ouest

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

Légumes couscous

végétarien 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 de volaille, citron, girofle, thym.