



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH

**Semaine du 2 au 6 Janvier 2017**

## Lundi

Salade verte aux agrumes

Rôti de boeuf ketchup

Purée crécy

Petit suisse fruité

## Mardi

Taboulé

Emincé de poulet au jus

Salsifis pomme de terre béchamel

Cantal

*Clémentine*

## Mercredi

*Salade farandole*

Dés de saumon sauce oseille (2)

Riz pilaf

Gouda

Dés ananas mangue papaye

## Jeudi

Salade italienne

Rôti de porc aux pruneaux (4)

Haricots verts fondants

Emmental

Galette des rois (1)

## Vendredi

Potage Groupe 2  
Pâté de campagne (4) et (1)

Omelette au fromage (1)

Courgette niçoise

*Banane*

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

Viandes certifiées d'origine U.E.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**(1) Contient oeuf**

**(2) Contient poisson, crustacé ou mollusque**

**(3) Contient arachide ou fruit à coque**

**(4) Contient porc**



Sud Ouest



Agriculture Biologique

**Bon appétit**





Cuisine communautaire

Pau Pyrénées

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH- Végétarien

Semaine du 2 au 6 Janvier 2017

## Lundi

Salade verte aux agrumes

Poisson pané

Purée crécy

Petit suisse fruité

## Mardi

Taboulé

Oeuf dur

Salsifis pomme de terre béchamel

Cantal

*Clémentine*

## Mercredi

*Salade farandole*

Dés de saumon sauce oseille

Riz pilaf

Gouda

Dés ananas mangue papaye

## Jeudi

Salade italienne

Blé fève et haricot vert au sésame

Emmental

Galette des rois

## Vendredi

Potage Groupe 2  
Pomme de terre/Olive/Maïs

Omelette au fromage

Courgette niçoise

*Banane*

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**Bon appétit**



Sud Ouest



Agriculture Biologique





**Semaine du 9 au 13 Janvier 2017**

**Lundi**

Scarole au bleu

Filet meunière (2)

Coquille

Kiri

Compote pomme  
saveur caramel

**Mardi**

Potage Groupe 3  
Pomme de terre  
basilic

Cordon bleu

Courgette Mornay

Liégeois chocolat

**Mercredi**

Saucisson (4)

Sauté de poulet  
niçoise

Haricot plat

Tome noire des  
pyrénées  
*Orange*

**Jeudi**

*Carotte râpée*

Pot au feu sauce  
tomate

Riz aux légumes

Yaourt nature fermier  
sucré

**Vendredi**

Blé en salade

Rôti de veau sauce  
brune

Printanière de  
légumes

Saint Paulin

*Clémentine*

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

Viandes certifiées d'origine U.E.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**(1) Contient oeuf**

**(2) Contient poisson, crustacé ou mollusque**

**(3) Contient arachide ou fruit à coque**

**(4) Contient porc**



Sud Ovest



Agriculture Biologique

**Bon appétit**





Cuisine communautaire

Pau Pyrénées

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH- Végétarien

**Semaine du 9 au 13 Janvier 2017**

## Lundi

Scarole au bleu

Filet meunière

Coquillettes

Kiri

Compote pomme  
saveur caramel

## Mardi

Potage Groupe 3  
Pomme de terre  
basilic

Nuggets croustillants  
de blé

Courgette Mornay

Liégeois chocolat

## Mercredi

Roulé au fromage

Boulette végétale  
sauce tomate

Haricot plat

Tome noire des  
pyrénées  
*Orange*

## Jeudi

*Carotte râpée*

Rizibizi

Yaourt nature fermier  
sucré

## Vendredi

Blé en salade

Omelette nature

Printanière de  
légumes

Saint Paulin

*Clémentine*

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

# Bon appétit



Sud Ouest



Agriculture Biologique





# MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH

**Semaine du 16 au 20 Janvier 2017**

## Lundi

Roulé au fromage (1)

Rôti de dinde sauce  
pêche

Chou fleur au beurre

Rondelé ail et fines  
herbes

*Kiwi*

## Mardi

*Radis beurre*

Jambon braisé (4)

Frite

Yaourt bio fruit pulpé

## Mercredi

*Pamplemousse*

Paupiette de veau  
au jus

Farfalle

Comté

*Banane*

## Jeudi

Potage Groupe 1  
Salade mêlée au  
chèvre

Fondant de boeuf  
sauce charcutière

Carotte parmentier

Dés ananas mangue  
papaye

## Vendredi

Lentilles en salade

Gratin de poissons  
(2)

Haricot beurre

Gâteau basque (1) et  
(3)

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

Viandes certifiées d'origine U.E.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**(1) Contient oeuf**

**(2) Contient poisson, crustacé ou mollusque**

**(3) Contient arachide ou fruit à coque**

**(4) Contient porc**



Sud Ovest



Agriculture Biologique

**Bon appétit**





**Semaine du 16 au 20 Janvier 2017**

**Lundi**

Roulé au fromage

Oeuf dur portugaise

Chou fleur au beurre

Rondelé ail et fines  
herbes

*Kiwi*

**Mardi**

*Radis beurre*

Moules

Frite

Yaourt bio fruit pulpé

**Mercredi**

*Pamplemousse*

Ravioli aux légumes

Comté

*Banane*

**Jeudi**

Potage Groupe 1

Salade mêlée au  
chèvre

Pizza

Carotte parmentier

Dés ananas mangue  
papaye

**Vendredi**

Lentilles en salade

Gratin de poissons

Haricot beurre

Gâteau basque

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**Bon appétit**





**Semaine du 23 au 27 Janvier 2017**

**Lundi**

Salade tendre  
landaise

Chipolatas (4)

Haricot blanc  
lardons (4)

Flan chocolat

**Mardi**

Potage Groupe 2  
Pomme de terre  
mexicaine

Poisson pané (2)

Poêlée brocoli  
champignon

Edam

*Clémentine*

**Me re re di**

Riz niçoise

Omelette nature (1)

Epinard mornay

Saint Nectaire

Coupe ananas

**Jeudi**



Houmous et pain  
spécial

Risotto fève,  
asperge, parmesan  
& jambon (4)

Salade de fruits  
& Pop corn

**Ve ndre di**

*Salade hivernale*

Poulet sauce  
estragon

Purée

Yaourt bio vanille



Le fil conducteur des menus à thème proposés cette année est **"l'alimentation responsable"**.

Ce jeudi, ce sont **les légumineuses** qui sont mises à l'honneur au travers de plats attractifs. Délaissées au profit de la viande depuis quelques décénies, on s'y intéresse à nouveau face aux défis du futur pour nourrir l'humanité.

Peu coûteuses et se conservant bien, elles représentent une bonne source d'énergie et de protéines.

**Bon appétit**

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

Viandes certifiées d'origine U.E.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**(1) Contient oeuf**

**(2) Contient poisson, crustacé ou mollusque**

**(3) Contient arachide ou fruit à coque**

**(4) Contient porc**



Sud Ovest



Agriculture Biologique



**Semaine du 23 au 27 Janvier 2017**

**Lundi**

Salade tendre  
crouton

Tarte aux poireaux

Haricot vert  
vinaigrette

Flan chocolat

**Mardi**

Potage Groupe 2  
Pomme de terre  
mexicaine

Poisson pané

Poêlée brocoli  
champignon

Edam

*Clémentine*

**Mercredi**

Riz niçoise

Omelette nature

Epinard mornay

Saint Nectaire

Coupe ananas

**Jeudi**



Houmous et pain  
spécial

Risotto fève asperge  
parmesan

Salade de fruits  
& Pop corn

**Vendredi**

*Salade hivernale*

Steak de soja sauce  
poireau champignon

Purée

Yaourt bio vanille



Le fil conducteur des menus à thème proposés cette année est "**T'alimentation responsable**".

Ce jeudi, ce sont **les légumineuses** qui sont mises à l'honneur au travers de plats attractifs. Délaissées au profit de la viande depuis quelques décénies, on s'y intéresse à nouveau face aux défis du futur pour nourrir l'humanité.

Peu coûteuses et se conservant bien, elles représentent une bonne source d'énergie et de protéines.

**Bon appétit**

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison



Sud Ovest



Agriculture Biologique





# MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH

**Semaine du 30 Janvier au 3 Février**

## Lundi

Salade iceberg au jambon (4)

Blanquette de veau

Pomme vapeur

Tome blanche

*Pomme*

## Mardi

Pizza au fromage

Rôti de porc (4)

Petit pois à la française

Flan nappé caramel

## Mercredi

*Carotte râpée*

Steak haché sauce tomate

Frite

Yaourt velouté et sucre

## Jeudi

Potage Groupe 3  
Pomme de terre surimi (1) et (2)

Fricassée de dinde

Beignets de salsifi

Crêpe et sauce noisette (1) et (3)

## Vendredi

Endive pomme fromage et jambon (4)

Paëlla poisson chorizo (2) et (4)

Comté  
Marmelade pomme cannelle

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

Viandes certifiées d'origine U.E.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**(1) Contient oeuf**

**(2) Contient poisson, crustacé ou mollusque**

**(3) Contient arachide ou fruit à coque**

**(4) Contient porc**



Sud Ovest



Agriculture Biologique

**Bon appétit**





**Semaine du 30 Janvier au 3 Février**

**Lundi**

Salade iceberg  
emmental

Torti ratatouille et  
lentille

Tome blanche  
*Pomme*

**Mardi**

Pizza au fromage

Chili sin carne

Riz créole

Flan nappé caramel

**Me re re di**

*Carotte râpée*

Moules

Frite

Yaourt velouté et  
sucre

**Jeudi**

Potage Groupe 3  
Pomme de terre  
surimi

Omelette nature

Beignets de salsifi

Crêpe et sauce  
noisette

**Ve ndre di**

Endive pomme  
fromage

Paëlla poisson

Comté

Marmelade pomme  
cannelle

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**Bon appétit**

