



## MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

### Lundi

Salade iceberg au jambon (4)

Blanquette de veau

Pomme vapeur

Tome blanche

Pomme bio 

### Mardi

Pizza au fromage

Rôti de porc (4)

Petits pois printanier

Banane bio 

### Mercredi

Carotte râpée

Steak haché sauce tomate

Frite

Yaourt velouté et sucre

### Jeudi

Potage Groupe 3

Pomme de terre au surimi (1) (2)

Fricassée de dinde

Beignet de salsifis


Flan nappé caramel

### Vendredi

Salade d'endive/  
Pomme/Jambon/  
Fromage (4)

Paella au poisson et chorizo (2) (4)

Comté

Marmelade poire au sucre bio 

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier pour les produits frais et Bio. 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

Bon appétit



Sud Ouest

Agriculture Biologique 



# MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH- Végétarien

**Semaine du 3 au 7 Décembre 2018**

## Lundi

Salade iceberg à l'emmental

Torti / Ratatouille / Lentille

Tome blanche

Pomme bio 

## Mardi

Pizza au fromage

Chili sin carne

Riz créole

Banane bio 

## Mercredi

Carotte râpée

Moule

Frite

Yaourt velouté et sucre

## Jeudi

Potage Groupe 3

Pomme de terre au surimi

Omelette nature

Beignet de salsifis


Flan nappé caramel

## Vendredi

Salade d'endive/  
Pomme/  
Fromage

Paella au poisson

Comté

Marmelade poire au sucre bio 

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier des produits frais et Bio.

Italique : fruits et légumes frais de saison

*Bon appétit*



Sud Ouest



Agriculture Biologique



**MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH**  
**Semaine du 10 au 14 Décembre 2018**  
*Cuisine communautaire Pau Pyrénées*

**Lundi**

*Betterave / Maïs*

Axoa de veau

Pomme noisette

Saint Nectaire

*Kiwi bio*



**Mardi**

Haricot blanc  
vinaigrette

Filet meunière (2)

Brocoli béchamel

Fromage blanc

**Mercredi**

*Avocat* vinaigrette

Palette (4)

Purée de petits pois

Kiri

Liégeois chocolat

**Jeudi**

Potage Groupe 1

*Salade tendre*  
emmental



Poulet façon poule  
au pot

Riz au gras /  
légumes  
au bouillon



Tarte aux pommes  
(1)

**Vendredi**

*Salade acapulco*

Boulette de boeuf  
sauce tomate

Semoule

Roitelet

*Clémentine*



Le jeudi 13 décembre, nous fêtons l'anniversaire de la naissance d'Henri IV avec un plat inspiré de la traditionnelle poule au pot. Voilà l'occasion de raconter quelques anecdotes historiques sur le bon roi Henri qui a marqué et qui continue d'inspirer Pau et le Béarn.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier pour les produits frais et Bio. 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*





## MENU - Végétarien

**Semaine du 10 au 14 Décembre 2018**

Cuisine communautaire Pau Pyrénées

### Lundi

*Betterave / Maïs*

Oeufs brouillés

Pomme noisette

Saint Nectaire

*Kiwi bio*

### Mardi

Haricot blanc  
vinaigrette

Filet meunière

Brocoli béchamel

Fromage blanc

### Mercredi

*Avocat* vinaigrette

Riz/Lentille/Amande  
Carotte

Kiri

Liégeois chocolat

### Jeudi

Potage Groupe 1

*Salade tendre*  
emmental



Filet de poisson  
sauce beurre blanc

Riz au gras /  
légumes  
au bouillon



Tarte aux pommes

### Vendredi

*Salade acapulco*

Boulette végétale  
sauce tomate

Semoule

Roitelet

*Clémentine*



Le jeudi 13 décembre, nous fêtons l'anniversaire de la naissance d'Henri IV. Voilà l'occasion de raconter quelques anecdotes historiques sur le bon roi Henri qui a marqué et qui continue d'inspirer Pau et le Béarn.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier des produits frais et Bio.

Italique : fruits et légumes frais de saison



Sud Ouest



Agriculture Biologique

*Bon appétit*





Cuisine communautaire

Pau Pyrénées

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

## Lundi

Bâtonnet de carotte  
sauce  
fromage blanc (1)

Rôti de boeuf  
ketchup

Purée au céleri

Cantal

Pomme bio 

## Mardi

Potage Groupe 4

Taboulé

Emincé de dinde  
napolitaine

Salsifi / Pomme de  
terre béchamel

Yaourt bifidus  
vanille

## Mercredi

Salade pépinette


Gratin des océans  
(2)


Carotte vichy

Gouda


Dés ananas  
mangue papaye

## Jeudi

  
Salade iceberg  
surimi (1) (2)

  
Canard miel orange

Pomme roty

  
Chouquette  
chocolat praliné (1)  
(3)

Choko-bons  
(1) (3)

## Vendredi

Salade piémontaise  
(dinde)

Omelette nature (1)

Epinard mornay

Clémentine

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier pour les produits frais et Bio. 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 Oest

Agriculture Biologique



 Voilà les fêtes qui approchent... Le menu de jeudi devrait satisfaire toutes les papilles et sera l'occasion de partager des moments festifs, conviviaux où bons petits plats et desserts gourmands sont au rendez-vous ! Tout au long de l'année, la gourmandise sera notre fil conducteur, reliant chaque menu à thème.

Bon appétit 







## MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH- Végétarien Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

### Lundi

*Bâtonnet de carotte*  
sauce  
fromage blanc

Poisson pané

Purée au céleri

Cantal

*Pomme bio*

### Mardi

Potage Groupe 4

Taboulé

Nuggets croustillants

Salsifi / Pomme de  
terre béchamel

Yaourt bifidus  
vanille

### Mercredi

Salade pépinette

Gratin des océans

Carotte vichy

Gouda

Dés ananas  
mangue papaye

### Jeudi

  
*Salade iceberg*  
surimi

●  
Tartiflette  
au fromage

●  
Chouquette  
chocolat praliné

Choko-bons

### Vendredi

Salade pomme de  
terre au basilic


Omelette nature

Epinard mornay

*Clémentine*

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier des produits frais et Bio.

Italique : fruits et légumes frais de saison

 Voilà les fêtes qui approchent... Le menu de jeudi devrait satisfaire toutes les papilles et sera l'occasion de partager des moments festifs, conviviaux où bons petits plats et desserts gourmands sont au rendez-vous ! Tout au long de l'année, la gourmandise sera notre fil conducteur, reliant chaque menu à thème.

*Bon appétit*



Sud Ouest



Agriculture Biologique





## MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH Semaine du 24 au 28 Décembre 2018

### Lundi

Scarole au bleu

Filet de colin sauce  
crustacé (2)

Coquillettes

Kiri

Compote pomme  
biscuit

### Mardi

FERIE

### Mercredi

Feuilleté hot dog (1)

Sauté de poulet  
niçoise

Haricot plat

Tome noire

Clémentine

### Jeudi

Carotte râpée

Boeuf stroganof

Riz aux légumes

Yaourt basque  
fermier sucré

### Vendredi

Salade coeur de blé

Escalope hachée de  
veau sauce  
champignon

Printanière de  
légumes

Saint Paulin

Poire bio 

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier pour les produits frais et Bio. 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

Bon appétit



Sud Oest

Agriculture Biologique





# MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH- *Végétarien*

**Semaine du 24 au 28 Décembre 2018**

## Lundi

*Scarole* au bleu

Filet de colin sauce  
crustacé

Coquillettes

Kiri

Compote pomme  
biscuit

## Mardi

FERIE

## Mercredi

Tartisaumon

Boulette végétale  
sauce tomate

Haricot plat

Tome noire

*Clémentine*

## Jeudi

*Carotte* râpée

Riz / Maïs / Haricot  
rouge

Yaourt basque  
fermier sucré

## Vendredi

Salade coeur de blé

Tortilla pomme de  
terre

Printanière de  
légumes

Saint Paulin

*Poire* bio 

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier des produits frais et Bio.

Italique : fruits et légumes frais de saison

*Bon appétit*



Sud Ouest



Agriculture Biologique







Cuisine communautaire

Pau Pyrénées

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH Semaine du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019

## Lundi

Tarte au fromage (1)

Rôti de dinde sauce  
pêche

Julienne de chou  
fleur

Rondelé ail et fines  
herbes

Kiwi bio 

## Mardi

FERIE

## Mercredi

Macédoine  
mayonnaise (1)

Blanquette de veau

Farfalle

Comté

Banane bio 

## Jeudi

Salade mêlée au  
chèvre

Steak haché sauce  
tomate

Carotte parmentier

Crème dessert  
caramel

## Vendredi

Salade jamaïcaine

Dés de saumon(2)  
sauce oseille

Haricot beurre

Flan pâtissier (1)

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier pour les produits frais et Bio. 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

# Bon appétit



Sud Oest

Agriculture Biologique





# MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH- *Végétarien*

**Semaine du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019**

## Lundi

Tarte au fromage

Oeuf dur portugaise

Julienne de chou  
fleur

Rondelé ail et fines  
herbes

*Kiwi bio*

## Mardi

FERIE

## Mercredi

Macédoine  
mayonnaise

Ravioli aux légumes

Comté

*Banane bio*

## Jeudi

*Salade mêlée au  
chèvre*

Pizza

Carotte parmentier

Crème dessert  
caramel

## Vendredi

Salade jamaïcaine

Dés de saumon  
sauce oseille

Haricot beurre

Flan pâtissier

Des modifications peuvent intervenir sur les menus, en particulier des produits frais et Bio.

Italique : fruits et légumes frais de saison

*Bon appétit*



Sud Ouest



Agriculture Biologique

