




SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024





PAU RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande au jambon (4)
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt fermier fraise 

MARDI

- Betterave rouge aux pommes 
- Poisson meunière (2)
-> Steak haché
- Blé au poivron 
- Cantal 
- Pomme 


MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
-> Pani fromage tomate
- Riz cantonais végétarien (1) 
- -> Risotto fève asperge
- Raisin 

JEUDI

- Tomate mozzarella 
- Sauté de veau au citron 
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Salade de pépinette romaine
- Sauté de poulet sauce ananas
- Chou fleur au beurre 
- Eclair vanille (1)
-> Donut

Menus végétariens

LUNDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette pois chiche cumin 
- Beignet de salsifis
- Yaourt fermier fraise 


MARDI

- Betterave rouge aux pommes 
- Chili sin carne 
- Blé au poivron
- Cantal 
- Pomme 


MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
- Riz cantonais végétarien (1) 
- Raisin 

JEUDI

- Tomate mozzarella 
- Lasagnes de légumes (1)
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Salade de pépinette romaine
- Omelette (1)
- Chou fleur au beurre 
- Eclair vanille (1)

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Sauce Napolitaine : huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.

Chili sin carne : poivron, haricot rouge, tomate, égrené de pois bio, maïs bio, carotte, huile tournesol bio, oignon bio, tomate concentrée, bouillon légumes, ail, féculé, cumin, persil, thym, laurier.

Riz cantonais végétarien : basmati, oignon bio, œuf, beurre, sauce soja, bouillon légume, huile tournesol bio.

Sauce citron : oignon bio, jus citron, farine bio, jus veau, huile olive, ail, thym.

Pépinette romaine : Pâte en forme de pépin, tomate, maïs, échalote, olive noire, persil

Sauce ananas : Ananas, carotte, sauce aigre douce, sauce soja, huile tournesol bio, oignon, vin blanc.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

DAU DE LA RESTAURATION

Menus standards


LUNDI

★ Tarte aux légumes anciens (1)

-> Pizza

• Filet de hoki sauce oseille (2)

-> Escalope de dinde

• Haricot vert & haricot beurre 

• Tome noire

★ Marmelade pomme cannelle et palmier

MARDI

• Salade gourmande / à la mimolette

• Galette de seitan 

★ Purée de potiron touche épicée

• Clémentine 

MERCREDI

• Concombre Ciboulette

★ Rôti de dinde sauce miel

• Pomme noisette

• Croclait

• Liégeois chocolat

JEUDI

★ Bolognaise basilic au parmesan 

★ Conchiglioni semi complète 

• Chanteneige

• Raisin 

VENDREDI

★ Tortilla chips & sauce cocktail (1)

-> Ketchup

★ Confit de porc (4)

★ Haricot Tarbais à la tomate 

★ Donut chocolat (1)

-> Donut

Menus végétariens

LUNDI

★ Tarte aux légumes anciens (1)

• Nugget végétal

• Haricot vert & haricot beurre 

• Tome noire

★ Marmelade pomme cannelle et palmier

MARDI

• Salade gourmande à la mimolette

• Galette de seitan 

★ Purée de potiron touche épicée

• Clémentine 

MERCREDI

• Concombre ciboulette

★ Œuf dur sauce crème poireau (1)

• Pomme noisette

• Croclait

• Liégeois chocolat

JEUDI

★ Sauce seitan au basilic façon bolo 

★ Conchiglioni semi complète 

• Chanteneige

• Raisin 

VENDREDI

★ Tortilla chips & sauce cocktail (1)

• Boulette lentille sarrasin

★ Haricot Tarbais à la tomate 

★ Donut chocolat (1)

C'EST LA SEMAINE DU GOÛT !



ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Tarte légumes anciens : Œuf, farine, crème, patate douce, panais, haricot vert, comté, navet, mozzarella, topi-nambour, échalote, emmental, ail, curry, muscade.

Sauce oseille : Lait, crème, farine, beurre, oseille, vin blanc, fumet poisson, échalote, persil, sel, poivre.

Sauce miel : Miel, vinaigre balsamique, échalote, farine, fond brun.

Touche épicée : muscade, gingembre. **Sauce crème poireau :** Crème, champignons, poireau, huile, oignon.

Sauce bolognaise basilic : Egrené bœuf, sce tomate bio, tomate, oignon bio, basilic, carotte, ail, thym, laurier.

Sauce seitan au basilic façon bolo : Egrené seitan Bio, tomate, bouillon légumes, basilic, oignon bio, carotte, ail. **Sauce cocktail :** Ketchup, mayonnaise.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée




SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024




FAU FAUCON
RESTAURATION

Menus standards



LUNDI

- Pizza au fromage
- Rôti de veau
- Ratatouille
- Kiri
- Purée pomme & poire 

MARDI

- Concombre Ciboulette 
- Boulette végétale sauce maïs 
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt basque sucré 



MERCREDI

- Coquille à la mexicaine 
- Filet de colin sauce crevette (2) 
- > Escalope de dinde au jus
- Brocoli & carotte 
- Cantal 
- Banane au chocolat 

JEUDI


- Salade composée au chèvre
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Purée à l'artichaut
- Paris Brest (1) (3)
-> Donut

VENDREDI



- Taboulé
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Raisin 

Menus végétariens





LUNDI

- Pizza au fromage
- Tortilla de pomme de terre (1)
- Ratatouille
- Kiri
- Purée pomme & poire 

MARDI

- Concombre Ciboulette
- Boulette végétale sauce maïs 
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt basque sucré 


MERCREDI

- Coquille à la mexicaine 
- Crêpe fromage champignon (1)
- Brocoli & carotte 
- Cantal 
- Banane au chocolat 

JEUDI

- Salade composée au chèvre
- Gratin purée d'artichaut oeuf ratatouille (1)
- Paris Brest (1) (3)

VENDREDI

- Taboulé
- Lasagnes aux légumes (1) 
- Raisin

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E.
- / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Ratatouille : Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail.

Sauce maïs : lait coco, maïs, crème, farine bio, beurre, oignon bio, bouillon légume, huile tournesol bio, curry.

Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce crevette : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

Purée à l'artichaut : Purée, purée d'artichaut, muscade, lait, beurre, sel.

Gratin artichaut : purée, purée d'artichaut, œuf, ratatouille, emmental, oignon bio.

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.

Lasagnes légumes : pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 1er NOVEMBRE 2024

PAU  RESTAURATION



Menus standards


LUNDI

- Salade gourmande oeuf mimosa (1)
-> Salade gourmande
- Tartiflette lardons fromage (4)
- Prune


MARDI

- Salade hivernale 
- Rôti de bœuf ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme 

MERCREDI

- Salade de riz poivron fromage
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte 
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

- Pizza
- Sauté de poulet sauce aigre douce
- Haricot vert & pomme de terre
- Gouda
- Banane 

VENDREDI

Férié

Menus végétariens


LUNDI

- Salade gourmande oeuf mimosa (1)
- Tartiflette au fromage
- Prune


MARDI

- Salade hivernale 
- Flan de légumes froid (1) et ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme 

MERCREDI

- Salade de riz poivron fromage
- Boulette végétale sauce tomate
- Petit pois, pomme de terre, carotte 
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

- Pizza
- Pané épinard fromage
- Haricot vert & pomme de terre
- Gouda
- Banane 

VENDREDI

Férié

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

(4) contient du porc.
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Tartiflette, lardon fromage : Lardons, oignon, pomme de terre, cantal, lait, emmental, vin blanc, farine Bio, crème fraîche

Tartiflette au fromage : Oignon, pomme de terre, cantal, lait, emmental, vin blanc, farine Bio, Crème fraîche

Fian légumes : œuf, lait, crème, emmental, courgette, carotte, petit pois, oignon bio, muscade.

Salade de riz poivron, fromage : Riz, Emmental, poivrons bicolores, olive noire, échalote, persil, Mais, vinaigrette

Salade hivernale : Choublanc et chou rouge émincés, carotte, échalote, persil, vinaigre, vinaigrette

Sauce Aigre douce : Ananas, sauce aigre douce, sauce soja, tomate concassée, oignon, vinaigre, oignon, beurre.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée