



MENU RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi

Betteraves maïs

Axoa de veau

Pomme noisette

Saint Nectaire

Kiwi bio 

Mardi

Haricots blancs
vinaigrette

Cordon bleu

Brocoli béchamel

Beignet abricot

Mercredi

Avocat vinaigrette

Filet de colin sauce
crustacé (2)

Purée de petits pois

Kiri

Mousse au chocolat

Jeudi

Potage Groupe 1

Salade tendre à
l'emmental

Poulet rôti

Haricot plat /
farfalle

Fromage blanc
sucré

Vendredi

Salade acapulco

Boulette de boeuf
sauce tomate

Semoule

Camembert

Orange 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



Sud Ouest

Agriculture Biologique



Bon appétit





MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH- Végétarien
Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi

Betteraves maïs
Oeufs brouillés
Pomme noisette
Saint Nectaire
Kiwi bio

Mardi

Haricots blancs
vinaigrette
Nuggets végétal
Brocoli béchamel
Beignet abricot

Mercredi

Avocat vinaigrette
Filet de colin sauce
crustacé
Purée de petits pois
Kiri
Liégeois chocolat

Jeudi

Potage Groupe 1
Salade tendre à
l'emmental
Riz / Lentille /
Amande / carotte
Fromage blanc
sucré

Vendredi

Salade acapulco
Boulette végétale
sauce tomate
Semoule
Camembert
Orange 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 11 au 15 Mars 2019

Cuisine communautaire Pau Pyrénées

Lundi

Salade verte aux agrumes

Rôti de boeuf ketchup

Purée céleri

Cantal

Pomme bio 

Mardi

Potage Groupe 4

Taboulé

Emincé de dinde napolitaine

Salsifi pomme de terre béchamel

Yaourt bifidus vanille

Mercredi

Salade hivernale

Sauté de porc aux pruneaux (4)

Riz pilaf

Gouda

Dés ananas mangue papaye

Jeudi

Salade pépinette à l'italienne

Gratin de poissons (2)

Carotte vichy

Emmental

Eclair au chocolat (1)

Vendredi

Potage Groupe 2

Saucisson sec et Saucisson à l'ail (4)

Omelette nature (1)

Epinard mornay

Kiwi 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

 Sud Ouest  Agriculture Biologique

Bon appétit





MENU - Végétarien

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Cuisine communautaire Pau Pyrénées

Lundi

Salade verte aux agrumes

Poisson pané

Purée céleri

Cantal

Pomme bio

Mardi

Potage Groupe 4

Taboulé

Boulette Lentille Sarrasin

Salsifi pomme de terre béchamel

Yaourt bifidus vanille

Mercredi

Salade hivernale

Blé Fève / haricot vert au sésame

Gouda

Dés ananas mangue papaye

Jeudi

Salade pépinette à l'italienne

Gratin de poissons

Carotte vichy

Emmental

Eclair au chocolat

Vendredi

Potage Groupe 2

Pomme de terre au basilic

Omelette nature

Epinard mornay

Kiwi 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 18 au 22 Mars 2019


Lundi

Scarole au bleu
Filet meunière (2)
Coquillette
Kiri
Compote pomme
biscuit

Mardi

Potage Groupe 3
Pomme de terre /
Olive et maïs
Rôti de porc (4)
Courgette mornay
Crème dessert
chocolat


Mercredi

Oeuf dur
mayonnaise (1)
Sauté de poulet
niçoise
Haricot plat
Tome noire des
pyrénées
Orange bio 

Jeudi

Carotte râpée
Boeuf
bourguignon
Riz aux
légumes
Yaourt nature
fermier sucré

Vendredi

Salade coeur
de blé
Rôti de veau
sauce brune
Printanière de
légumes
Saint Paulin
Pomme 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 18 au 22 Mars 2019

Lundi

Scarole au bleu

Filet meunière

Coquille

Kiri

Compote pomme
biscuit

Mardi

Potage Groupe 3

Pomme de terre /
Olive et maïs

Tarte au poireau

Courgette mornay

Crème dessert
chocolat

Mercredi

Oeuf dur
mayonnaise

Boulette végétale
sauce tomate

Haricot plat

Tome noire des
pyrénées

Orange bio

Jeudi

Carotte râpée

Rizibizi

Yaourt nature
fermier sucré

Vendredi

Salade coeur
de blé

Tortilla Pomme de
terre

Printanière de
légumes

Saint Paulin

Pomme 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 25 au 29 Mars 2019

Lundi

Pizza

Rôti de dinde
sauce louisiane

Julienne chou fleur

Rondelé ail
et fines herbes

Kiwi bio 

Mardi

Salade farandole

Jambon
blanc froid (4)

Frite

Yaourt bio
fraise pulpé

Mercredi

Macédoine
mayonnaise (1)

Sauté de veau
marengo

Farfalle

Comté

Banane bio 

Jeudi

Potage Groupe 1

Salade mêlée au
chèvre

Steak haché
sauce tomate

Carotte
parmentier

Crème dessert
caramel

Vendredi

Salade
jamaïcaine

Dés de saumon
sauce oseille (2)

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 25 au 29 Mars 2019

Lundi

Pizza

Oeuf dur
portugaise

Julienne chou fleur

Rondelé ail
et fines herbes

Kiwi bio 

Mardi

Salade farandole

Gratin de moules

Frite

Yaourt bio
fraise pulpé


Mercredi

Macédoine
mayonnaise

Lasagne au chèvre

Farfalle

Comté

Banane bio 

Jeudi

Potage Groupe 1

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

