



# Restaurant scolaire - PALLUAU



Semaine 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024














## LUNDI

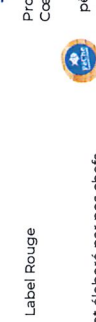
## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

	 Salade piémontaise ®  Pdt, jambon, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	 Salade de betteraves et carottes  	Pizza aux légumes	 Carottes rapées vinaigrette  
	 Aiguillettes de poulet sauce coco  	Quiche au fromage Salade verte *	 Gratin de saisisifs et pdt au jambon ®	 Filet de poisson blanc à l'italienne  
Carottes au beurre  	-	-  Plât complet	Boulgour	
Petit suisse sucré	Mimolette	St Paulin	Camembert	
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison  	



\* Plats compo sés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »




# Restaurant scolaire - PALLUAU



Semaine 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

**LUNDI**

 Duo de haricots vinaigrette  


 Riz au poulet \*  



-  
Plat complet

Madame Loïk

Poire  


**MARDI**

 Salade coleslaw  
  
Chou blanc, carottes, vinaigrette

 Omelette sauce provençale  


Pennes

St Nectaire  


Coupelle de fruits au sirop  


**MERCREDI**

 Salade verte emmental  


 Roti de porc aux herbes @  


 Boulgour à la tomate  


Fromage blanc sucré

Fruit de saison  


**JEUDI**

 Salade russ réunion  
  
oignon, pdt, carotte, betterave, œuf dur



Cordon bleu

 Butternut au paprika  


Brie

Pâtisserie

**VENREDI**





 Salade de maïs et cœur de palmier  


 Poisson blanc sauce citron  


 Gratin de choux fleur  


Emmental  


Yaourt à la vanille


Label Rouge  
 Produit Bleu Blanc Cœur  
 Pât élaboré par nos chefs  
 Produit biologique  
 Produit AOP  
 pêche durable

\* Plats compo sés  
 Certifié

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui complètent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Restaurant scolaire - PALLUAU



Semaine 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2023

**LUNDI**

Salade perles de légumes  
Pâtes, maïs, petits pois, tomate, poivron, vinaigrette

Emincés de dinde à la crème

Purée de potiron

St Paulin

Purée de fruits

**MARDI**

Salade de thon mayonnaise  
thon, tomate, mayonnaise

Lasagnes végétariennes \*

Plat complet

Camembert

Fruit de saison

**MERCREDI**

Taboulé d'ebly

Ebly, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette

Sauté de bœuf sauce barbecue

Duo de haricots à l'ail

Edam

Fruit de saison

**JEUDI**

Entrée du chef

Coquillettes, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise

Plat du chef

Porc à l'ananas

Pommes vapeur

Chanteneige

Dessert du chef

Marbré maison

**VENREDI**

Salade de betterave et feta

Colin sauce curry

Poêlée de carottes

Petit suisse sucré

Eclair à la vanille



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

\* Plats compo sés

Produit biologique

Produit Bleu Blanc Cœur

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit biologique

Produit AOP







peche durable



# Restaurant scolaire - PALLUAU

Semaine 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Céleri crème curry et moutarde	 Salade romaine <small>Pates, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette</small>	 Salade pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	 Salade coleslaw
Falafels	Poisson meunière + sauce tartare 	 Filet de poulet à la tomate	Boulettes d'agneau sauce brune	Lasagnes de saumon *
Purée de patate douce 	Riz 	 Poêlée de choux fleurs et carottes	Flageolets 	-
Brie	Vache picon	Chanteneige	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Entremets chocolat 	Fruit de saison 	Pain d'épices	Liégeois chocolat	Fruit de saison

\* Plats compo sés



Label Rouge  
Produit Bleu Blanc Cœur  
Produit biologique  
Pâté élaboré par nos chefs  
pêche durable  
Produit AOP

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »


# Restaurant scolaire - PALLUAU

Semaine 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024


**LUNDI**

 Carottes rapées vinaigrette 

Cheeseburger

Pommes noisettes + ketchup 


Madame Loïk

Coupelle de fruits au sirop 

**MARDI**

 Salade de maïs et de betterave 

Paupiette de veau au jus

Haricots verts sauce maître d'hôtel 


Yaourt sucré

Madeleines X2

**MERCREDI**

Saucisson à l'ail 

 Boulettes de bœuf sauce tex mex

Gratin d'épinard 

Coulommiers

Fruit de saison

**JEUDI**



Macédoine d'œuf mayonnaise


 Hachis végétarien \* 

-  
Plat complet

Brebis crème

Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre

**VENDREDI**

 Salade au surimi

 Blanquette de poisson 

 Riz aux légumes 

Vache picon

 Fruit de saison

Label Rouge  
Produit élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc  
Cœur  
pêche durable

Produit biologique  
Produit AOP

\* Plats compo sés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire - PALLUAU



Semaine 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

**LUNDI**

Salade trio de légumes  
Carotte, céleri, betterave

**MARDI**

Salade piémontaise végétarienne  
pdt, œuf, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise

**MERCREDI**

Thon, œuf dur mayonnaise

**JEUDI**

Terrine de saumon sauce aneth

**VENDREDI**

Salade composée  
Riz, salade verte, carotte, tomate, maïs, vinaigrette

Sauté de bœuf sauce navarin

Tarte au fromage et salade verte \*

Poisson meunière + citron

Aiguillettes de poulet sauce aux champignons et aux marrons

Gratin de poireaux au jambon @ \*

Petits pois

-

Battonnière de légumes

Pommes pin

-  
Plat complet

St Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

Mimolette

Tomme blanche

Fromage blanc sucré

Gauffre liégeoise

Fruit de saison

Pâtisserie

Dessert de Noël

Fruit de saison













\* Plats compo sés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article F412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »