






PALLUAU



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025


LUNDI

 Salade piémontaise @

Petit jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

 Filet de poulet sauce normande


 Choux fleurs à la béchamel


Petits suisse sucré

Brioche des rois


MARDI

 Betteraves ciboullette


Nuggets de blé + ketchup


Petits pois


Yaourt sucré

Fruit de saison


MERCREDI

 Céleri rémoulade

Sauté de porc sauce brune @



Boullgour à la tomate



Couda

Purée de fruits

JEUDI


 Salade coleslaw

Chou, carotte, mayonnaise


Filet de colin sauce suprême






Riz


Buchette de chèvre

Crème au chocolat

VENREDI


Roulé au fromage










Paupiette de veau sauce marengo



Haricots verts au beurre persillé


St Paulin

Muffin

 Repas végétarien

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Produit AOP

Plat élaboré par nos chefs
pêche durable

Plats compo sés



PALLUAU



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI

Carottes rapées vinaigrette	Saucisse fumée	Lentilles cuisinées	Vache qui rit	Purée de pomme banane
-----------------------------	----------------	---------------------	---------------	-----------------------

MARDI

Pâté de campagne	Poisson meunière + citron	Pommes de terre rissolées oignons et paprika	Brie	Fruit de saison
------------------	---------------------------	--	------	-----------------

MERCREDI

Coquillettes monégasques <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	Emincés de poulet sauce colombo	Brocolis	Mimolette	Yaourt aromatisé
---	---------------------------------	----------	-----------	------------------

JEUDI

Œufs durs mayonnaise	Couscous végétarien + boulettes de soja *	Plat complet	Petit suisse sucré	Fruit de saison
----------------------	---	--------------	--------------------	-----------------

VENDREDI

Macédoine de légumes	Sauté de bœuf sauce aux oignons	Poêlée de carottes et de champignons	Camembert	Fruit de saison
----------------------	---------------------------------	--------------------------------------	-----------	-----------------



Repas végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

Produit AOP



* Plats compo sés

Pâté élaboré par nos chefs

pêche durable



PALLUAU



Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

LUNDI

Salade méelee aux pommes
carottes, céleri, pomme, vinaigrette

Colin sauce aneth

Purée de patate douce

Chanteneige

Mousse au chocolat

MARDI

Duo de chou

Lasagnes végétariennes *

-
Plat complet

Petit suisse sucré

Fruit de saison

MERCREDI

Nems au poulet

Porc au caramel @

Nouilles aux légumes asiatiques
Carottes, brocolis, pousse de soja

Emmental

Beignet à l'ananas

JEUDI

Macédoine de légumes

Tartiflette @*

-
Plat complet

Coulommiers

Fruit de saison

VENDREDI

Crêpe au fromage

Boulettes de bœuf sauce tomate

Julienne de légumes

Yaourt sucré

Crêpe au chocolat



Repas végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



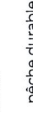
Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés



pêche durable






PALLUAU





Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025




LUNDI

 <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Sauté de porc sauce vallée d'Auge ®</p> 	 <p>Coquillettes</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fruit de saison</p>
---	--	---	--	------------------------





MARDI

<p>Taboulé</p>	<p>Croc fromage</p>	 <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</p>	 <p>Emmental</p>	<p>Crème vanille</p>
----------------	---------------------	---	---	----------------------


MERCREDI

<p>Ceufs durs mayonnaise</p>	 <p>Filet de merlu sauce ciboulette</p> 	 <p>Riz pilaf</p>	<p>Brie</p>	<p>Fruit de saison</p>
------------------------------	--	--	-------------	------------------------

JEUDI

 <p>Salade de carottes et de maïs</p> 	 <p>Hachis parmentier *</p> 	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Coupelle de fruits au sirop</p>
--	--	------------------------------	---------------------	------------------------------------

VENDREDI

<p>Demi pamplemousse</p>	<p>Sauté de dinde sauce tex mex</p>  	 <p>Duo de haricots</p> 	<p>Vache qui rit</p>	<p>Brownie</p>
--------------------------	---	--	----------------------	----------------



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats compo sésés

Certifié



PALLUAU

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI

Pizza aux légumes

Jambon grill sauce forestière ®

Petits pois

Vache picon

Purée de pomme abricot

MARDI

Piémontaise végétarienne

Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

Tarte au fromage *

Salade verte *

Plat complet

Coulommiers

Fruit de saison

MERCREDI

Carottes au cumin vinaigrette

Anguillettes de poulet sauce fromagère

Coquillettes

Mimolette

Flan au caramel

JEUDI

Choux fleurs vinaigrette

Tomate farçie

Riz

Buchette de chèvre

Fruit de saison

VENREDI

Salade harmonie

salade verte, choux rouge, carottes, maïs

Brandade de poisson à la purée de potiron *

-

Plat complet

Petit suisse sucré

Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



* Plats compo sésés

pêche durable

PALLUAU

Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025









































LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


 Œufs durs mayonnaise 	Salade du pêcheur   pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	Salade romaine   pâtes, dindé, emmental, cerfeuil, vinaigrette	Duo de crudités  	Macédoine de légumes  
Lentilles à l'indienne + égrainé végétal *  	Cordon bleu  	Roti de bœuf aux carottes  	Paupiette de veau au jus  	Filet de colin sauce espagnole  
Riz *  	Carottes au beurre  	Epinards à la béchamel  	Flageolets  	Gratin de poireaux et de pdt  
Gouda 	Mimolette 	Fromage blanc sucré 	Brie 	Madame Loïk 
Fruit de saison 	Purée pomme fraise 	Madeleines x2 	Liégeois vanille 	Pana cotta à la vanille 


 Repas végétarien

 Label Rouge

 Label Rouge

 Label Rouge

 Label Rouge

 Label Rouge

* Plats compo sés

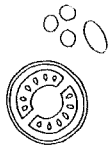
Produit biologique

Produit AOP

Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable

Plat élaboré par nos chefs



PALLUAU

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025


LUNDI

Taboulé

 Filet de poulet sauce coco


 Trio de légumes
carottes, chou, brocolis

Camembert


 Fruit de saison

MARDI

Saucisson à l'ail @


 Filet de poisson meunière + citron


 Poêlée bretonne
Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte

 St Nectaire

Purée de fruits


MERCREDI

 Salade lorette
mâche, betteraves, vinaigrette

Tortilla d'omelette

Ratatouille

Yaourt sucré

 Fruit de saison

JEUDI

 Poireaux vinaigrette


 Emincés de dinde sauce crème

Petits pois


Emmental

Crumble aux pommes

VENDREDI

 Salade coleslaw

Saucisse de Toulouse @

 Purée de pdt
*

Cantafrais

Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Coeur



peche durable

Produit biologique



Produit AOP

* Plats
compo
sés