

# Scolaires - PALLUAU



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

**LUNDI**

Carottes rapées citronnées

Sauté de dinde sauce normande

Semoule

Coulommiers

Yaourt aux fruits

**MARDI**

Ceufs durs mayonnaise

Tarte au fromage

Salade verte

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

**MERCREDI**

Radis beurre

Emincés de poulet sauce curry

Duo de navet et de pdt persillés

Samos

Crème au chocolat

**JEUDI**

Croisillon dubarry

Filet de lieu noir sauce citron

Riz

St Paulin

Fruit de saison

**VENDREDI**

Endives aux pommes

Steak haché sauce moutarde

Pommes noisettes

Tomme

Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

composés

Certificati

# Scolaires - PALLUAU

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

**LUNDI**

Samoussa de légumes

Hachis végétarien \*

Plat complet

Camembert

Fruit de saison

**MARDI**

Salade armor

Carotte, choux fleurs, poireaux, persil

Boulettes d'agneau sauce paprika

Flageolets

Fromage blanc sucré

Purée de pomme

**MERCREDI**

Salade piémontaise ®

petit jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon

Omelette sauce provençale

Julienne de légumes

Carottes, choux fleurs, céleri

St Nectaire

Carré abricot

**JEUDI**

Betteraves vinaigrette

Pâtes à la bolognaise \*

Plat complet

Vache qui rit

Fruit de saison

**VENDREDI**

Salade de carottes et de maïs

Poisson meunière + citron

Pommes vapeur

Emmental

Mozzarella



Repas végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

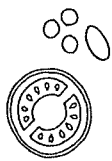


peche durable

\* Plats composés  
Certificati

# Scolaires - PALLUAU

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025



**LUNDI**

Salade du pêcheur  
petit thon, persil

Jambon grill sauce à la diable ©

Poêlée cordiale de légumes  
Carottes, oignons, choux fleurs, pommes de terre, champignons

Mimolette.

Moelleux au chocolat

**MARDI**

Œufs durs mayonnaise

"Tartithon"  
Tartiflette au thon

Plat complet

Petit moulé nature

Fruit de saison

**MERCREDI**

Céleri rémoulade

Haché de bœuf à la tomate

Boulgour

Gouda

Poire au sirop

**JEUDI**

Mortadelle ©

Riz au poulet façon risotto \*

Plat complet

Buchette de chèvre

Fruit de saison

**VENDREDI**

Salade printanière  
salade verte, tomate, maïs, dés de fromage

Palet italien + dosette de ketchup

Coquillettes

Petit suisse sucré

Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



pêche durable

Plat élaboré par nos chefs

\* Plats composés

Certificati



Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p>Salade coleslaw</p> <p><small>Chou blanc, carottes</small></p>	<p>Duo de céleri et de maïs</p>	<p>Salade carmen</p> <p><small>Riz, poulet, poivrons, petits pois, estragon</small></p>	<p>Pizza aux légumes</p>
<p>Couscous végétarien + boulettes de soja *</p> <p><small>Semoule, légumes couscous, boulettes de soja</small></p> <p><b>Plat-complet</b></p>	<p>Chipolatas ®</p>	<p>Colin sauce ciboulette</p>	<p>Filet de poulet sauce américaine</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Purée de pdt</p>	<p>Pennes</p>	<p>Choux fleurs à la béchamel</p>
<p>Crème caramel</p>	<p>Fromage banc sucré</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>St Paulin</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan à la vanille</p>

Repas végétarien

Label Rouge  
Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc  
Cœur  
pêche durable

Produit biologique  
Produit AOP

\* Plats composés  
Certificati