



Scolaires VF - PALLUAU



Semaine 47 du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe aux champignons

Taboulé

Salade verte emmental

Salade coleslaw
Chou blanc, carotte, mayonnaise

Salade de maïs et de cœur de palmier

Tortilla d'omelette

Cordon bleu

Roti de porc sauce aux herbes @

Riz au poulet façon carbonara *

Nuggets de poisson + citron

Julienne de légumes
carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes

Butternut au paprika

Boulgour à la tomate

plat complet

Gratin de choux fleurs

Emmental

Brie

Yaourt sucré

Petit moulié ail et fines herbes

Coulommiers

Fruit de saison

Riz au lait

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Yaourt aromatisé



© Plat contenant du porc

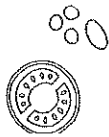
Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc
Cœur
pêche durable

Produit biologique
Produit AOP

Plat
s
co





Scolaires VF - PALLUAU



Semaine 48 du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade d'automne pdt, macédoine, tomates, champignons, pomme, vinaigrette	 Salade de betteraves et feta	 Blé à la provençale Blé, poireaux, herbes de provence, vinaigrette	 Mortadelle @	 Duo de crudités Carottes, céleri, vinaigrette
 Emincés de dinde à la crème	 Filet de lieu sauce curry	 Sauté de bœuf sauce barbecue	 Quenelles natures sauce forestière	 Hachis végétarien *
 Bouillgour	 Poêlée de carottes	 Duo de haricots à l'ail	 Gratin dauphinois	 - Piat complet
 Gouda	 Petit suisse sucré xl	 Edam	 Chanteneige	 Camembert
 Purée pomme banane	 Barre bretonne	 Fruit de saison	 Flan gélifié au chocolat	 Fruit de saison

 Repas végétarien	 @ Piat contenant du porc	 Label Rouge	 Produit Bleu Blanc Cœur	 Produit biologique	 Plat
 Origine D.E.	 Piat élaboré par nos chefs	 pêche durable	 Produit AOP	 S	 Co



Scolaires VF - PALLUAU

OCÉANE
DE RESTAURATION
Cuisine d'inspiration méditerranéenne

Semaine 49 du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2020



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de carottes et de maïs	 Céleri crème curry et moutarde à l'ancienne	 Salade romaine Pâtés, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	 Cervelas @	 Demi pamplemousse
Falafels	Poisson meunière + citron	 Aiguillettes de poulet sauce provençale	 Pâtes macaroni ou coude travé	 Saucisse de Francfort sauce orientale @
 purée de patate douce	 Riz	 Petits pois	 Sauce crème et jambon @ ou sauce fromage Fromage rapé ou herbes fraîches ciboulette	 Semoule
Brie	St Paulin	Chanteneige	Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Flan gélifié au caramel	Fruit de saison	Gâteau maison

 Repas végétarien	 @ Plat contenant du porc	 Label Rouge	 Produit Bleu Blanc Cœur	 Produit biologique	Plat
 Origine U.E.	 Plat élaboré par nos chefs	 Pêche durable	 Produit AOP	 Produit AOP	S
					co
					--



Océane
DE RESTAURATION

MERCREDI

 Carottes rapées vinaigrette	 Taboulé	Mortadelle @ 	 Salade pondichéry	Macédoine de légumes
 Gratin de volaille et coquillettes *	 Omelette sauce à la diable	Steak haché sauce tex mex 	Blanquette de poisson 	Lentilles à l'indienne 
- Plat complet	 Ricots verts sauce maître d'hôtel	Epinards à la béchamel 	Pommes vapeur 	Riz 
 petit suisse aromatisé xi	Carré de l'est	Coulemmiers	Gouda	Vache picon
Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Marbré	Purée de fruits	Fruit de saison

[illegible]

Origine U.E.



Scolaires VF - PALLUAU



Semaine 51 du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI

MARDI

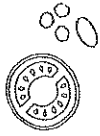
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Trio de légumes Carotte, céleri, betterave, vinaigrette	Salade piémontaise végétarienne pot. œuf, tomates, oignon, comichon, mayonnaise	Œufs durs mayonnaise	Salade composée riz, labou, gruyère, carotte, tomate, maïs, vinaigrette	Menu en cours de conception
Steak haché sauce ketchup	Tarte aux légumes salade verte *	Filet de colin sauce ciboulette	Emincés de dinde sauce charcutière	
Blé	-	Fondue de poireaux	Batonnière de légumes carottes, courgettes, oignons, haricots, beurre, brocolis	
St Paulin	Petit moulu nature	Mimolette	Petit suisse sucré xl	
Purée pomme abricot	Fruit de saison	Brownie	Fruit de saison	

Repas végétarien	Plat contenant du porc	Label Rouge	Produit Bleu Blanc Cœur	Produit biologique	Produit AOP	Plat
Origine U.E.	Plat élaboré par nos chefs	peche durable				S
						co



Scolaires VF - PALLUAU



Semaine 52 du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Céleri remoulade





Duo de choux

chou blanc, chou rouge, vinaigrette



Pâté de campagne ®





FÉRIÉ

Nems aux légumes





Tartiflette végétarienne
salade verte *





Filet de merlu sauce niçoise





Boulettes de bœuf sauce tomate





FÉRIÉ

Emincés de dinde sauce américaine



-

Plat complet





Riz





Pennes





FÉRIÉ



Poêlée de légumes d'hiver

choux-fleurs, navets, carottes, poireaux, haricots verts

Samos





Gouda



Coulommiers



Emmental



Emmental





Fruit de saison





Crème au caramel





Fruit de saison





FÉRIÉ



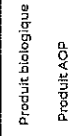
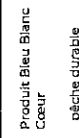
Gâteau maison à la vanille



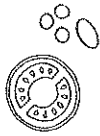
Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Plat
s
co



Scolaires VF - PALLUAU



Semaine 1 du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Pizza au fromage	Saucisson à l'ail ®	Macédoine de légumes		Duo de crudités céleri, carottes, vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce échalotes	Poisson meunière + sauce tartare	Quiche aux poireaux salade verte *		Steak haché sauce fromagère
Nouilles de riz aux légumes	Purée de pommes de terre	plat complet		Frites
Buchette de chèvre	Brebis crème	Brie		Yaourt sucré
Fruit de saison	Ananas au sirop	Mousse au chocolat		Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats
s
co