





















Restaurant scolaire - PALLUAU



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade capri ® <small>Pates, jambon, tomate, vinaigrette</small>	 Salade lorette <small>Mâche, betterave, vinaigrette</small>	  Salade des tropiques <small>Carottes, ananas, surimi, mayonnaise</small>	 Salade pêcheur <small>pdt, thon, persil, mayonnaise, vinaigrette</small>	 Céleri emmental à la crème
 Emincés de poulet sauce basquaise	  Poisson meunière + citron	Tomates farcies	 Boulettes de soja sauce forestière	  Colin sauce homardine
 Trio de légumes <small>Carottes, brocolis, choux fleurs</small>	Pommes vapeur	 Riz	Haricots verts 	Purée de patate douce 
Petit suisse sucré	 Emmental	Buchette de chèvre	Brie	Gouda
Brownie	Crème caramel	Fruit de saison	Pâtisserie	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certifié

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 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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



Label Rouge



Plat 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 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de haricots vinaigrette 	 Salade coleslaw Chou blanc, carottes, vinaigrette	 Salade verte emmental	 Salade russ réunion oignon, pdt, carotte, betterave, œuf dur	 Salade de maïs et cœur de palmier
 Riz au poulet *	 Omelette sauce provençale	 Roti de porc aux herbes ®	Cordon bleu	 Poisson blanc sauce citron
- Plat complet	Pennes	 Boulgour à la tomate 	 Butternut au paprika	 Gratin de choux fleur
Madame Loïk	 St Nectaire	Fromage blanc sucré	Brie	 Emmental
 Poire	Coupelle de fruits au sirop	 Fruit de saison	Pâtisserie	Yaourt à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

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 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade perles de légumes Pates, mais, petits pois, tomate, poivron, vinaigrette	 Salade de thon mayonnaise thon, tomate, mayonnaise	 Taboulé d'ebly Ebly, poivron, petits pois, tomate, mais, vinaigrette	 Entrée du chef Coquillette, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise	 Salade de betterave et feta
 Emincés de dinde à la crème	Lasagnes végétariennes *	 Sauté de bœuf sauce barbecue	 Plat du chef ® Porc à l'ananas ®	 Colin sauce curry
 Purée de potiron	- Plat complet	 Duo de haricots à l'ail 	Pommes vapeur 	 Poêlée de carottes
St Paulin	Camembert	 Edam	Chanteneige	Petit suisse sucré
Purée de fruits	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Dessert du chef Marbré maison	Eclair à la vanille


















Label Rouge Produit Bleu Blanc Cœur Produit biologique * Plats compo sés
 Plat élaboré par nos chefs pêche durable Produit AOP

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 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



Label Rouge



Plat 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 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette 	 Salade de maïs et de betterave 	Saucisson à l'ail ®	 Macédoine d'œuf mayonnaise	 Salade au surimi
Cheeseburger	Paupiette de veau au jus	 Boulettes de bœuf sauce tex mex	 Hachis végétarien * 	 Blanquette de poisson 
Pommes noisettes + ketchup	 Haricots verts sauce maitre d'hôtel 	 Gratin d'épinard	- Plat complet	 Riz aux légumes 
Madame Loïk	 Yaourt sucré	Coulommiers	Brebis crème	Vache picon
Coupelle de fruits au sirop	Madeleines x2	Fruit de saison	Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade trio de légumes <small>Carotte, céleri, betterave</small>	 Salade piémontaise végétarienne <small>pdt, œuf, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise</small>	 Thon, œuf dur mayonnaise 	Terrine de saumon sauce aneth 	 Salade composée <small>Riz, salade verte, carotte, tomate, maïs, vinaigrette</small>
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	-	 Batonnière de légumes 	Pommes pin 	-
St Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	 Mimolette	Tomme blanche 	Plat complet
Gaufre liégeoise	 Fruit de saison	Pâtisserie	 Dessert de Noël 	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat 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. »