SPL Pau Béarn Pyrénées Restauration

SEMAINE DU 5 AU 9 FEVRIER 2024

MENUS STANDARDS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Corée
CAROTTE RÂPÉE	ROSETTE (4)	*SALADE DÉS DE BREBIS*	TARTE AU POIREAU (1)	*SALADE ICEBERG ET ŒUF (1)*
			(1) PIZZA FROMAGE	**(1) SALADE ICEBERG**
GARNITURE DE LÉGUMES À LA CRÈME	GRATIN ÉPINARD POMME DE TERRE POISSON(2)	POULET ROTI	RÔTI DE PORC SAUCE ESPAGNOLE (4)	ÉMINCÉ DE BŒUF
	(2) STEAK HACHE/ÉPINARDS BÉCHAMEL POMME DE TERRE			
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE		HARICOT VERT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ BASMATI AU SÉSAME NOIR ET CAROTTE
EMMENTAL RÂPÉ	SAINT NECTAIRE		CAMEMBERT	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	*ORANGE*	*POMME*	MOELLEUX AU YUZU (1)
				(1) MILLE FEUILLE

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Corée
CAROTTE RÂPÉE	TARTI TOMATE (1)	*SALADE DÉS DE BREBIS*	TARTE AU POIREAU (1)	*SALADE ICEBERG ET ŒUF (1)*
SAUCE LÉGUMES À LA CRÈME	GALETTE DE SEITAN	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL (1)	BOULETTES SOJA SAUCE CURRY	BOULETTE THAÏ
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	ÉPINARD POMME DE TERRE BÉCHAMEL	HARICOT VERT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ BASMATI AU SÉSAME NOIR ET CAROTTE
	SAINT NECTAIRE		CAMEMBERT	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	*ORANGE*	*POMME*	MOELLEUX AU YUZU (1)

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest, Agriculture biologique, IGP, AOP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Garniture LEGUMES à la crème : Champignon, crème fraiche, carotte, fève, lait, pois cassé, purée d'artichaut, échalote.

BIBIMBAP : salade Iceberg Emincé de bœuf (sauce soja, ail, gingembre,gastrique,gastrique vinaigre de riz) ou boulette Thaï, Riz au sésame noir, Carotte cube, 1/2 oeuf

Boulette vegetale sauce curry: Boulette végétale, Bouillon de légumes, crème fraiche,farine, beurre, curry, raisins secs, lait de coco, echalote

Gratin Epinards , poisson,Pomme de terre : Epinards ,Filet de cabillaud, crème fraiche, lait, échalote, Farine Beurre, Fumet de poisson, Vin blanc sec, Emmental Rapé

Roti de porc sauce espagnole : Roti de porc, Tomate concassée,carotte, Rizdor, oignon, Curcuma, Poivron, farine, Vin blanc sec

Fil conducteur des menus à thème de cet année :

LES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES PARIS 2024

Les jeux olympiques d'hiver de la jeunesse se seront déroulés du 19 janvier au 1er février à GANGWON en Corée. Pour faire honneur à cet évènement, un menu « bibimbap » est prévu cette semaine au restaurant scolaire. Il faudra joliment associer tous les éléments salés dans un bol ou une assiette.

Une occasion de découvrir d'autres saveurs, d'autres façon de manger.

(Les baguettes ne sont pas fournies.)

SPL Pau Béarn Pyrénées Restauration

SEMAINE DU 12 AU 16 FEVRIER 2024

MENUS STANDARDS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO AB	MACÉDOINE MAYONNAISE (1)	*SALADE VERTE* AB	*SALADE FARANDOLE*	SALADE SURIMI (1) (2)
	(1) MACÉDOINE VINAIGRETTE			**(1) (2) SALADE AUX GRAINES**
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	POISSON PANÉ (2)	BLANQUETTE DE DINDE	CHIPOLATA (4)
		(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS		
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE AB	PURÉE	LENTILLE AB
	CANTAL			RONDELÉ NATURE AB
CLÉMENTINE AB	BEIGNET CHOCO-NOISETTE (1) (3)	PURÉE POMME ABRICOT BANANE AB	YAOURT BASQUE VANILLE AB	*KIWI* AB
	(1) (3) DONUT			

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO AB	MACÉDOINE MAYONNAISE (1)	*SALADE VERTE* AB	*SALADE FARANDOLE*	*SALADE VERTE AUX GRAINES*
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTE LENTILLE SARRASIN	BÂTONNET CITRON ALGUE	OEUF A LA PORTUGAISE (1) AB	CRÊPE FROMAGE CHAMPIGNON(1)
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE AB	PURÉE	LENTILLE AB
	CANTAL			RONDELÉ NATURE AB
CLÉMENTINE AB	BEIGNET CHOCO-NOISETTE (1) (3)	PURÉE POMME ABRICOT BANANE AB	YAOURT BASQUE VANILLE AB	*KIWI* AB

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest, IGP, Agriculture biologique AB, AOP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Salade ACAPULCO : Carotte BIO, ananas, maïs BIO, raisin sec.

LEGUMES couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

Carotte PARMENTIER : Bâtonnets de carotte BIO, pomme de terre, oignon, ail.

MACEDOINE mayonnaise : Petit pois, haricot vert, flageolet, carotte, navet, mayonnaise, moutarde

OEUF A LA PORTUGAISE : Oeuf, tomate concassée, oignon, crème fraîche.

Haricots plats /fusilli semi complete : Haricots plats, Oignon, Ail, Beurre, Persil, Fusilli semi complète

Salade FARANDOLE : Chou blanc Emincé, Radis, Olives, Mais Echalote, Vinaigrette

SPL Pau Béarn Pyrénées Restauration

SEMAINE DU 19 AU 23 FEVRIER 2024

MENUS STANDARDS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE ET OEUF (1)	PÂTÉ DE CAMPAGNE (4)	*SALADE SOLEIL LEVANT*	PÉPINETTE ITALIENNE
	(1) POMME DE TERRE VINAIGRETTE			
FILET DE COLIN SAUCE CURRY (2)	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1)	BŒUF STROGONOF	GRATIN DE BUTTERNUT AU CANARD
(2) ESCALOPE DE VEAU HACHEE SAUCE BRUNE		**(1) ESCALOPE HACHÉE DE VEAU SAUCE BRUNE**		
RIZ BASMATI	PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1)	
			(1) POMME GALETTE	
		SAINT NECTAIRE		FRAIDOU AB
CRÈME DESSERT VANILLE	*POMME* AB	*BANANE* AB	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE ET OEUF (1)	SALADE NAPOLITAINE (1)	*SALADE SOLEIL LEVANT*	PÉPINETTE ITALIENNE
RIZ LENTILLE BIO AMANDES CAROTTE (3)	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1)	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUÈTE (3)
	PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1)	
		SAINT NECTAIRE		FRAIDOU AB
CRÈME DESSERT VANILLE	*POMME* AB	*BANANE* AB	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
Agriculture biologique AB
AOP
IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Filet de colin SAUCE CURRY : Cabillaud, lait de coco, échalote, crème fraiche, curry, jus de citron.
Pomme de terre en SALADE Oeuf : Pomme de terre, olive verte, ,Vinaigrette Maïs, échalote, poivrons , oeuf
Purée aux deux légumes : Purée , Purée de potiron, Purée de carotte, Lait Beurre, Crème fraiche,
Riz lentille, Amande Carotte : Riz long basmati, lentille verte, Carotte, Amande effilée, Oignon, Bouillon de légumes, Ail, Paprika
Gratin Canard Butternut:Purée de butternut, Effiloché de canard,, ail, persil, Emmental rapé

Salade SOLEIL LEVANT : Chou blanc, Carotte, Ananas, Cubes de mangue, Graines de sésame, Sauce soja, Vinaigrette , Vinaigrette
BOEUF STROGONOF : Emincé de boeuf , Tomate concentrée, Fond brun, oignon, Creme fraiche, , Paprika
Salade pépinette à l'Italienne : pépinette, ,carotte cube,échalotte, maïs Bio
Ratatouille : Tomate, Courgette, Huile d'olive, Ail
Boulette Végétale sauce tomate : Boulette de soja, Tomate concassée, Sauce tomate, Sucre, herbes de provence
Gratin Butternut Champignon, cacahuete : Purée de butternut,champignon, oignon, ail, cacahuetes , carotte

SPL Pau Béarn Pyrénées Restauration

SEMAINE DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024

MENUS STANDARDS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE AU JAMBON (4)	*CAROTTE CÉLERI VINAIGRETTE* AB	PIZZA AU FROMAGE	*BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE* AB	TABOULÉ
ÉMINCE DINDE SAUCE COCO	POISSON PANÉ (2)	CHILI SIN CARNE	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	POULET RÔTI
	(2) ESCALOPE DE DINDE			
BEIGNET SALSIFI	PETIT POIS OIGNON AB	RIZ CRÉOLE	JULIENNE ROMANESCO /FUSILLI SEMI COMPLÈTE AB	CHOU FLEUR SAUCE CRÈME AB
	CANTAL	ÉDAM AB		
YAOURT FERMIER ABRICOT AB	*KIWI* AB	*CLÉMENTINE* AB	FROMAGE BLANC FRUITÉ	GÂTEAU BASQUE (1)
				(1) DONUT

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE AU FROMAGE	*CAROTTE CÉLERI VINAIGRETTE* AB	PIZZA AU FROMAGE	*BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE* AB	TABOULÉ
GALETTE DE POIS CHICHE CUMIN	TARTE AU FROMAGE (1)	CHILI SIN CARNE	LASAGNE ÉPINARD CHÈVRE (1)	BOULETTE LENTILLE/ SARAZIN
BEIGNET SALSIFI	PETIT POIS OIGNON AB	RIZ CRÉOLE		CHOU FLEUR SAUCE CRÈME AB
	CANTAL	ÉDAM AB		
YAOURT FERMIER ABRICOT AB	*KIWI* AB	*CLÉMENTINE* AB	FROMAGE BLANC FRUITÉ	GÂTEAU BASQUE (1)

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest IGP
Agriculture biologique AB
AOP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Emincé de dinde sauce coco:Emincé de dinde, lait coco,poivron,tomate concassée, oignon, bouillon de légumes

Rotide veau sauce champignon : Roti de veau, sauce champignon,oignon,creme fraiche

Julienne ROMANESCO/ Fusillli semi complete : Bâtonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanesco. / Fusillli semi complète

POUR EN SAVOIR PLUS :

Chili sin carne : Egrene de pois vegetal Bio, Haricot rouge, tomate concassée, Mais ,poivron laniere,, carotte, bouillon de legume

Chou fleur Bio Sauce crème:Chou fleur Bio fleurette lait , creme fraiche,farine muscade moulue

Lasagnes Epinards chevre : Plaques lasagnes, Epinards branche, fromage de chèvre, Lait, Emmental, Beurre, Muscade,