



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Saucisson à l'ail
	Poulet rôti	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
	Haricots verts persillés	Salade verte		Compote de pommes	P. de terre et épinards béchamel
		Gouda		Rondelé	
	Clémentine	Flan nappé caramel		Galette des rois	Compote de pommes ananas

P.A. n°1



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

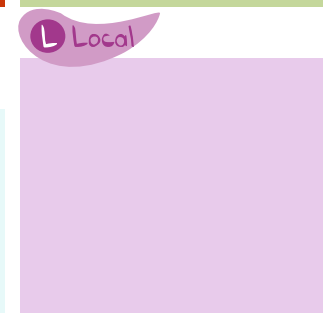
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastourelle	Salade chiffonade croûtons dès de fromage		Blé fantaisie	Potage Dubarry
	Escalope de poulet au jus	Cassoulet		Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
	Purée de potiron	Mélange (saucisse saucisson)		Carottes en rondelles	Riz au curcuma
	Yaourt nature sucré			Petits Suisses	
	Poire	Smoothie fruits rouges		Banane	Clémentine

P.A. n°2



Composition des plats :

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées	Potage de potiron		Toast au chèvre	Salade mêlée
	Saucisse de campagne	Riz façon cantonnaise A		Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
	Lentilles	***		Haricots verts persillés	Emmental râpé
	Brie			Fromage frais sucré	
	Liégeois chocolat	Yaourt fermier Saint Rieul		Clémentine	Chou à la crème

P.A. n°3



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

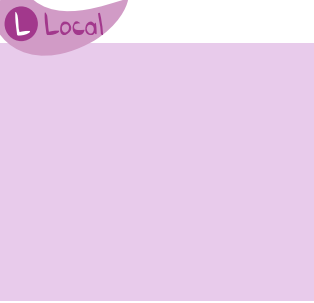
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Chiffonade salade dès emmental		Salade Marco polo	Salade coleslaw
	Paupiette de veau aux champignons	Escalope de poulet forestière		Sauté de porc au caramel	Steak haché
	Riz pilaf	Pommes sautées		Carottes et navets	Petits-pois fermière
	Tomme grise			Yaourt nature sucré	
	Kiwi	Smoothie pomme orange M		Banane	Crêpe de la Chandeleur sauce chocolat onctueuse

P.A. n°4



Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade coleslaw : chou blanc, carotte râpés mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton



Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label

Restaurant scolaire - Pabu

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade du chef	Pâté de campagne		Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle	Macédoine mayonnaise
	Omelette fromage	Dos de lieu beurre citron		Emincé de bœuf ananas citron vert	Gratin de p. de terre aux lardons
	Coquillettes	Purée de brocolis		Carottes à la coriandre	Salade verte
		Camembert		Fromage blanc à la mangue	
	Poire	Orange		Nougat asiatique	Compote de pommes

Certifié/Label

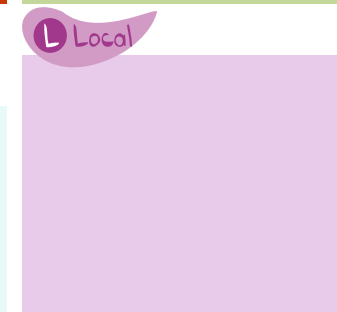
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI-GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	LES CENDRES	Potage de potiron	Feuilleté au fromage
	Blanquette de dinde	Boulettes de bœuf au curry		Escalope de porc sauce barbecue	Parmentier de poisson
	Riz créole	Gratin de chou-fleur p. de terre (mélange)		Petits-pois cuisinés	Salade verte
	Gouda			Rondelé	
	Pomme	Beignet de Mardi-Gras		Kiwi	Ananas au sirop



Composition des plats :
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

P.A. n°1 Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label



Restaurant scolaire - Pabu

Semaine 08 : du 19 au 23 Février 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Toast à la sardine	Betteraves vinaigrette		Œufs mayonnaise	Potage de légumes
	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse		Goulash de bœuf	Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	Purée de pois cassés et de pommes de terre		Carottes / semoule	Riz pilaf
		Coulommiers			Emmental
	Fromage blanc sucré	Flan nappé caramel		Gâteau yaourt	Orange

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

