



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Tomate à l'estragon		Salami	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steak haché	Cordon bleu		Filet de colin beurre citron	Chipolatas sauce ketchup
	Pommes sautées	Haricots verts persillés		Purée de carottes	Semoule couscous / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert	***		***	Bûchette mi-chèvre
DESSERT	Abricots	Nectarine		Beignet aux pommes	Glace petit pot / Cône pour les grands

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque	Carottes râpées		Melon	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de volaille basquaise	Hachis parmentier		Jambon braisé	Beignet de poisson sauce tartare
	Riz créole	Salade verte		Coquillettes	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin			***	Brie
DESSERT	Pêche	Yaourt aromatisé		Eclair au chocolat	Compote pomme fraise

P.A. n°1



Restaurant scolaire - Pabu

Semaine n°38 : du 17 au 21 Septembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie	Tomate vinaigrette		Concombre ciboulette	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de dinde au jus	Pâtes à la carbonara		Sauté de bœuf provençal	Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	Emmental râpé		Petits pois carottes et quelques p. de terre	Riz au curcuma
PRODUIT LAITIER	Petits suisses	***		***	Saint Paulin
DESSERT	Nectarine	Smoothie aux fruits rouges		Clafoutis aux prunes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°39 : du 24 au 28 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates vinaigrette	Salade antillaise		<i>Fête des vendanges</i>	Toast rilette sardines
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf			Spaghetti bolognaise
	Carottes vichy	Pommes Sautées			Emmental
PRODUIT LAITIER	***	Chèvre bûchette			
DESSERT	Mousse au chocolat	Raisins		Fruit	Prunes



P.A. n°3



Circuits courts/ Produits locaux maison bio Alternatif Race Vache

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Œufs durs mayonnaise	Concombre au yaourt		Carottes râpées	Salade verte vinaigrette croûtons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paëlla de poisson	Poulet rôti		Rôti de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate
	***	Semoule / Ratatouille		Compote de pommes	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Tomme des Pyrénées	***		***	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Barre bretonne / Crème anglaise		Flan pâtissier	Poire

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>SEMMAINE DU GOUT</i>				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°5

gateau maison moelluex muffins ou brownie



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



Restaurant scolaire - Pabu

Semaine n°42 : du 15 au 19 Octobre 2018



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre au yaourt basilic	Céleri rémoulade		Taboulé	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de volaille ketchup	Goulash de bœuf		Palette de porc à la tomate	Poisson meunière citron
	Printanière de légumes	Pâtes tortis		Lentilles	P. de terre et épinards béchamel (séparés)
PRODUIT LAITIER	***	Emmental		Camembert	***
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel 		Poire	Compote pomme