







## MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH

Semaine du 2 au 6 Juillet 2018

| Lundi                    | Mardi  | Mercredi                 | Jeudi                          | Vendredi   |
|--------------------------|---|--------------------------|--------------------------------|--|
| Saucisson sec et ail (4) | Radis beurre  | Concombre maïs           | Salade pépinette à l'italienne | Salade tendre à l'emmental   |
| Omelette nature (1)      | Cordon bleu   | Gratin des océans (2)    | Sauté de porc aux pruneaux (4) | Rôti de boeuf ketchup  |
| Piperade                 |        | Riz pilaf                | Haricot vert fondant           | Pomme de terre basilic   |
| Yaourt bifidus vanille   | Mille feuille   | Dés ananas mangue papaye | Nectarine                      | Banane bio  |

 **Mardi**, les enfants de l'école Stanislas Lavigne de Pau proposent leur "menu de rêve". Celui-ci a été composé dans le cadre du programme "**En forme à Pau Nutrition**". Un menu orienté plaisir et énergie !

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

Viandes certifiées d'origine U.E.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**(1) Contient oeuf**

**(2) Contient poisson, crustacé ou mollusque**

**(3) Contient arachide ou fruit à coque**

**(4) Contient porc**

 Sud Ouest  Agriculture Biologique

Bon appétit 

