





SEMAINE DU 7 AU 11 AVRIL 2025




PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards






LUNDI

- Pizza bolognaise végétale 
- Rôti de veau
- Ratatouille
- Kiri
- Purée pomme pêche 

MARDI

- Salade de carotte 
- Boulette végétale sauce maïs
- Pomme de terre vapeur à l'oignon 
- Yaourt fermier sucré 

MERCREDI

- Coquille à la mexicaine 
- Filet de colin sauce crevette (2) 
- > Escalope de dinde au jus
- Brocoli & carotte 
- Cantal 
- Banane au chocolat 

JEUDI



- Salade chiffonnade au chèvre
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Purée de céleri
- Moelleux à l'abricot (1)
- > Donut

VENDREDI




- Taboulé
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Kiwi 

Menus végétariens

LUNDI

- Pizza bolognaise végétale 
- Tortilla de pomme de terre (1)
- Ratatouille
- Kiri
- Purée pomme pêche 


MARDI

- Salade de carotte 
- Boulette végétale sauce maïs
- Pomme de terre vapeur à l'oignon 
- Yaourt fermier sucré 


MERCREDI

- Coquille à la mexicaine 
- Crêpe fromage (1)
- Brocoli & carotte 
- Cantal 
- Banane au chocolat 

JEUDI

- Salade chiffonnade au chèvre
- Gratin céleri oeuf ratatouille 
- Moelleux à l'abricot (1)

VENDREDI

- Taboulé
- Lasagnes aux légumes (1)
- Kiwi 

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Ratatouille : Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail.

Sauce maïs : lait coco, maïs, crème, farine bio, beurre, oignon bio, bouillon légume, huile tournesol bio, curry.

Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce crevette : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

Gratin céleri : purée pomme terre et céleri, œuf brouillé, ratatouille, emmental, oignon bio.

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.

Lasagnes légumes : pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 14 AU 18 AVRIL 2025

PAU DÉPARTEMENT
PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Pâté de campagne (4)
- Omelette au fromage (1)
- > Escalope hachée de veau sauce tomate
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)
- > Mille feuille

MARDI

- *Tomate en salade*
- Rôti de boeuf et ketchup
- Frite
- Emmental
- *Pomme*



MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre



JEUDI

- *Salade chiffonnade à la Fourme d'Ambert*
- Risotto lentille corail et petits légumes
- *Banane*



VENDREDI

- *Radis beurre*
- Cubes de colin sauce Nantua (2)
- > Escalope hachée de veau sauce poivre
- Boulgour pilaf
- *Orange*



Menus végétariens

LUNDI

- Tartinable tomate (1)
- Omelette au fromage (1)
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)

MARDI

- *Tomate en salade*
- Flan de légumes froid (1) et ketchup
- Frite
- Emmental
- *Pomme*



MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Pizza fromage
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre



JEUDI

- *Salade chiffonnade à la Fourme d'Ambert*
- Risotto lentille corail et petits légumes
- *Banane*



VENDREDI

- *Radis beurre*
- Blé & fève, haricot vert au sésame
- *Orange*



ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Piperade : oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

Flan légumes : œuf, lait, crème, emmental, courgette, carotte, petit pois, oignon bio, muscade.

Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.

Risotto : champignon, épeautre & lentille corail, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légumes, thym, laurier.

Sauce Nantua : Vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail.

Blé : fève, haricot vert, oignon bio, sésame, beurre, bouillon légumes, huile tournesol bio, coriandre, ail, persil, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 21 AU 25 AVRIL 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards


LUNDI

Féérié

• Roulé au fromage

• Axoa de veau 

• Carotte Vichy 

• Saint Nectaire 

• Kiwi 

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


• Tomate en salade

• Emincé de bœuf sauce tomate


• Beignet de chou fleur


• Yaourt basque abricot 

• Salade chiffonnade à la mimolette

• Fusilli semi complètes ratatouille lentille 

• Parmesan râpé

• Purée de pomme poire 

• Salade de concombre ciboulette 

• Paëlla poisson chorizo (2) (4)

-> Paëlla au poulet

• Croclait

• Mille feuille

Menus végétariens


LUNDI

Féérié

• Roulé au fromage

• Boulette lentille sarrasin

• Carotte Vichy 

• Saint Nectaire 

• Kiwi 

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


• Tomate en salade

• Omelette (1)


• Beignet de chou fleur


• Yaourt basque abricot 

• Salade chiffonnade à la mimolette

• Fusilli semi complètes ratatouille lentille 

• Parmesan râpé

• Purée de pomme poire 

• Salade de concombre ciboulette 

• Paëlla aux pépinettes

• Croclait

• Mille feuille

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

(4) contient du porc.
Toutes les viandes sont certifiées U.E.
/ Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Jus axoa : poivron, oignon bio, huile olive, jus de veau, ail, paprika, thym.

Fusilli bio 1/2 complètes : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.

Paëlla : riz, filet de colin, moule, poivron, chorizo, encornet, oignon bio, petit pois, fumet poisson, huile olive, épices paëlla, ail.

Paëlla pépinette : pâte forme pépin, carotte, poivron, tomate, petit pois, oignon bio, bouillon légume, ail, huile olive, épices paëlla.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée







SEMAINE DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025


PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade de carotte et courgette 
- Sauce au seitan façon "bolo" 
- Conchiglioni semi complètes 
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré 

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Beignet de calamar (1)
- > Steak haché sauce tomate
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille

MERCREDI

- Salade iceberg aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat (1)
- > Donut

JEUDI





Férialé

VENDREDI



- Salade de tomate
- Brandade de poisson (2)
- > Hachis Parmentier
- Fraise & sucre

Menus végétariens

LUNDI

- Salade de carotte et courgette 
- Sauce au seitan façon "bolo" 
- Conchiglioni semi complètes 
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré 

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Galette de seitan 
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille

MERCREDI

- Salade iceberg aux croûtons
- Tarte au fromage (1)
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat (1)

JEUDI

Férialé

VENDREDI

- Salade de tomate
- Gratin Dubarry œuf moutarde (1)
- Fraise & sucre

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Sauce seitan : tomate, seitan bio, champignon, carotte, oignon bio, bouillon légumes, ail, thym, laurier.

Maïs mexicaine : maïs bio, maïs, poivron, haricot rouge, petit pois, carotte, tomate, échalote, persil.

Brandade : Purée de pomme de terre, filet de cabillaud, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson, .

Gratin Dubarry : purée pomme de terre et chou fleur, œuf brouillé, ratatouille, emmental, moutarde.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée