



SEMAINE DU 5 AU 9 MAI 2025



PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards



LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Ravioli légumes (1)
-> Hachis parmentier
- Emmental râpé
- Tarte normande aux pommes (1)
-> Millefeuille

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier
- Cantal 
- Orange 



MERCREDI

- Tzatziki 
- Poisson pané (2)
-> Escalope de dinde
- Julienne romanesco fusilli
- Purée pomme fraise 

JEUDI

Férialé

VENDREDI



- Croque Fromage
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Petit pois et légumes 
- Rondelé nature 
- Pomme 

Menus végétariens



LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Ravioli légumes (1)
- Emmental râpé
- Tarte normande aux pommes (1)

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Parmentier
- Cantal 
- Orange 

MERCREDI

- Tzatziki 
- Bâtonnet citron algue
- Julienne romanesco fusilli
- Purée pomme fraise 

JEUDI

Férialé

VENDREDI

- Croque Fromage
- Omelette (1) & Ketchup
- Petit pois et légumes 
- Rondelé nature 
- Pomme 

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 :

Carotte Parmentier : carotte, pomme de terre, oignon, ail.

Tzatziki : concombre (bio?), fromage blanc bio, huile olive, menthe, ail.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards



LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
-> Salade de pomme de terre sans œuf
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay 
- Kiwi 

MARDI

- Tarti-thon (2)
-> Pâté de volaille
- Ravioli viande
- Compote de pomme

MERCREDI

- Rosette (4)
- Steak haché ail persil
- Pomme vapeur
- Saint Nectaire 
- Banane 

JEUDI



- Pomelo
- Omelette au fromage (1)
-> Haché de veau
- Haricot vert fondant
- Crème au chocolat

VENDREDI

- Salade iceberg au surimi (1) (2)
-> Salade à l'emmental
- Lasagne bolognaise (1)
- Fraidou
- Suisse nature sucré

Menus végétariens

LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay 
- Kiwi 

MARDI

- Tartinable tomate
- Ravioli de légumes (1)
- Compote de pomme

MERCREDI

- Salade de pâte Napolitaine (1)
- Galette de seitan 
- Pomme vapeur
- Saint Nectaire 
- Banane 

JEUDI

- Pomelo
- Omelette au fromage (1)
- Haricot vert fondant
- Crème au chocolat

VENDREDI

- Salade iceberg à l'emmental
- Lasagne aux légumes (1)
- Fraidou
- Suisse nature sucré

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

Salade pomme de terre : œuf, concombre, poivron, échalote, cornichon.
Sauce Mornay : Béchamel à l'emmental.

Sauce curry : lait de coco, vin blanc, échalote, crème, farine bio, beurre, fumet poisson, curry, jus citron.

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

Pâtes Napolitaine : Torti, mayonnaise, olive noire, échalote, vinaigre, paprika.

Sauce estivale : tomate, courgette, carotte, oignon bio, vin rouge, farine bio, olive verte, huile olive, ail.

Parmentier légumes : purée, carotte, champignon, petit pois, emmental, oignon bio, sauce tomate, fève, cacahuète, pois chiche, ail.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menu nos héros préférés



Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque fraise



MARDI

- Tartiflette (2)
-> Pâté de volaille
- Ravioli aux légumes (1)
-> Ravioli viande
- Compote de pomme

MERCREDI

- Pomelo
- Riz cantonais végétarien (1)
-> Risotto fève asperge
- Fromage blanc fruité



JEUDI

- Pizza
- Omelette (1)
-> Steak haché
- Chou fleur à la crème
- Eclair vanille (1)
-> Donut



VENDREDI

- Tomate cerise & miel, sésame
- Boulette de boeuf sauce tomate
- Semoule complète
- Fraise et crème anglaise (1)
-> Fromage blanc sucré



Menus végétariens

LUNDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette pois chiche cumin
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque fraise



MARDI

- Tartiflette
- Ravioli aux légumes (1)
- Compote de pomme

MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
- Riz cantonais végétarien (1)
- Fromage blanc fruité



JEUDI

- Pizza
- Boulette soja sauce tomate
- Chou fleur à la crème
- Eclair vanille (1)



VENDREDI

- Tomate cerise & miel sésame
- Boulette végétale sauce tomate
- Semoule complète
- Fraise et crème anglaise (1)



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 Napolitaine : huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.

Chili sin carne : poivron, haricot rouge, tomate, égrené de pois bio, maïs bio, carotte, huile tournesol bio, oignon bio, tomate, bouillon légumes, ail, féculé, cumin, persil, thym, laurier.

Riz cantonais végétarien : basmati, oignon bio, œuf, beurre, sauce soja, bouillon de légume, huile tournesol bio.

Pépinette romaine : Pâte en forme de pépin, tomate, maïs, échalote, olive noire, persil.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée






AOP : Appellation d'Origine Protégée





SEMAINE DU 26 AU 30 MAI 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

- LUNDI**
- Pomme de terre niçoise
 - Colin cube sauce oseille (2)
-> Escalope de dinde
 - Haricot vert & haricot beurre 
 - Saint Paulin 
 - Orange 

- MARDI**
- *Salade gourmande*
 - Fajitas végétarienne
 - Légume tex-mex
 - Emmental râpé
 - Yaourt des Pyrénées vanille 


- MERCREDI**
- Concombre ciboulette 
 - Poulet rôti
 - Pomme noisette
 - Croclait
 - Liégeois chocolat


JEUDI
Féié

VENDREDI
Pont de l'Ascension

Menus végétariens

- LUNDI**
- Pomme de terre niçoise
 - Nugget végétal
 - Haricot vert & haricot beurre 
 - Saint Paulin 
 - Orange 

- MARDI**
- *Salade gourmande*
 - Fajitas végétarienne
 - Légume tex-mex
 - Emmental râpé
 - Yaourt des Pyrénées vanille 

- MERCREDI**
- Concombre ciboulette 
 - Œuf dur portugaise
 - Pomme noisette
 - Croclait
 - Liégeois chocolat

JEUDI
Féié

VENDREDI
Pont de l'Ascension

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 :

Pomme de terre niçoise : tomate, olive verte & noire, maïs bio, échalote, persil.

Légume tex-mex : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicains.

Sauce portugaise : tomate, oignon bio, crème, beurre, huile olive, herbes Provence.

