



SEMAINE DU 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)

-> Salade de pomme de terre sans œuf

- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay
- Raisin blanc



MARDI

- Salade de tomate au basilic



- Filet de colin sauce curry (2)

-> Escalope hachée de veau sauce brune

- Pomme dauphine (1)

-> Pomme galette

- Flan nappé caramel

MERCREDI

- Roulé au fromage

- Omelette (1)

-> Escalope hachée de veau sauce brune

- Ratatouille
- Emmental
- Banane



JEUDI

- Melon
- Pot au feu sauce tomate
- Riz basmati
- Crème au chocolat



VENDREDI

- Salade iceberg au surimi (1) (2)

-> Salade à l'emmental

- Parmentier de canard
- Fraidou
- Suisse nature sucré

Menus végétariens

LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)

- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay
- Raisin blanc



MARDI

- Salade de tomate au basilic



- Boulette de soja sauce curry

- Pomme dauphine (1)

- Flan nappé caramel

MERCREDI

- Roulé au fromage

- Omelette (1)

- Ratatouille

- Emmental

- Banane



JEUDI

- Melon
- Riz et lentille amande, carotte (3)
- Crème au chocolat



VENDREDI

- Salade iceberg à l'emmental

- Parmentier aux petits légumes et cacahuète (3)

- 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.

Salade Acapulco : carotte bio, ananas, maïs bio, raisin sec, échalote.

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.

Parmentier de canard : Purée, canard, emmental râpé, persil, ail, sel.

Sauce tomate : tomate, herbes de Provence, sucre, sel, poivre.

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



Menus standards

SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

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 concentrée, bouillon légumes, ail, fécule, cumin, persil, thym, laurier.

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

Sauce citron : oignon bio, jus citron, farine bio, jus veau, huile olive, ail, thym.

Lasagnes épinards chèvre : Epinards, lasagnes, fromage de chèvre, lait, emmental, farine Bio, muscade.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture
Biologique



Contient des
ingrédients Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine Protégée

LUNDI

- Salade gourmande au jambon (4)
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt fermier fraise 

MARDI

- Betterave rouge aux pommes 
- Poisson meunière (2)
- Steak haché
- Blé au poivron
- Edam 
- Pêche

MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
- Pani fromage tomate
- Riz cantonnais végétarien (1) 
- Risotto asperge fève
- Prune

JEUDI

- Tomate mozzarella
- Sauté de veau au citron 
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Melon
- Rôti de dinde
- Chou fleur à la crème 
- Eclair chocolat (1)
- Donut

Menus végétariens

LUNDI

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

MARDI

- Betterave rouge aux pommes 
- Chili sin carne 
- Blé au poivron
- Edam 
- Pêche

MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
- Riz cantonnais végétarien (1) 
- Prune

JEUDI

- Tomate mozzarella
- Lasagnes épinard au chèvre (1)
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Melon
- Tortilla pomme de terre (1)
- Chou fleur à la crème 
- Eclair chocolat (1)



SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

PAU RÉSEAU
PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Filet de hoki sauce oseille (2)
-> Escalope de dinde
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Raisin 

MARDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette de seitan 
- Légume tex-mex
- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Rôti de dinde sauce poivronnade
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carbonara au parmesan (4)
- Coquillettes semi complète 
- Chanteneige
- Prune 

VENDREDI

- Melon
- Tajine d'agneau 
- Céréales du soleil 
- Suisse fruité

Menus végétariens

LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Nugget végétal
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Raisin 

MARDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette de seitan 
- Légume tex-mex
- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Œuf dur portugaise (1)
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Légumes à la crème au Parmesan
- Coquillettes semi complète 
- Chanteneige
- Prune 

VENDREDI

- Melon
- Tajine de légumes
- Céréales du soleil 
- Suisse fruité

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 mexicaines.

Sauce poivronnade : poivron, crème, farine bio, beurre, échalote, fond volaille.

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

Légumes à la crème : Champignon, carotte, crème, fève, lait, pois cassé, artichaut, échalote, farine bio, beurre, bouillon légumes.

Tajine : tomate, navet, oignon bio, carotte, raisin sec, farine bio, épices, ail, thym, laurier.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture
Biologique



Contient des
ingrédients Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine Protégée



SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Pizza bolo végétale 
- Rôti de veau
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche 

MARDI

- Concombre ciboulette 
- 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 
- Gouda
- Banane au chocolat 

JEUDI

- Salade iceberg au chèvre
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Purée de céleri
- Eclair vanille (1)
- > Donut

VENDREDI

- Taboulé
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Raisin blanc 

Menus végétariens

LUNDI

- Pizza bolo végétale 
- Tortilla de pomme de terre (1)
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche 

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

- Salade iceberg au chèvre
- Gratin céleri œuf ratatouille (1)
- Eclair vanille (1)

VENDREDI

- Taboulé
- Lasagne aux légumes (1)
- Raisin blanc 

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.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025



Menus standards

LUNDI

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

-> Millefeuille

MARDI

- Tomate vinaigrette
- 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 iceberg 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
- Prune

Menus végétariens

LUNDI

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

MARDI

- Tomates vinaigrette
- 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 iceberg à la Fourme d'Ambert
- Risotto lentille corail et petits légumes
- Banane



VENDREDI

- Radis beurre
- Blé & fève, haricot vert au sésame
- Prune



PAU RÉAUN PYRÉNÉES
RESTAURATION

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