



SEMAINE DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025

PAU RÉAUX PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Betterave rouge au maïs
- Sauté de poulet sauce ananas
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Poire

MARDI

- Roulé au fromage
- Axoa de veau
- Carotte Vichy
- Gouda
- Raisin blanc

MERCREDI

- Tomate en salade
- Emincé de bœuf sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille
- Parmesan râpé
- Dessert de fruits pomme fraise

VENDREDI

- Salade de concombre ciboulette
- Paëlla poisson chorizo (2) (4)
-> Paëlla au poulet
- Croclait
- Mille feuille

Menus végétariens

LUNDI

- Betterave rouge au maïs
- Pané fromage épinard
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Poire

MARDI

- Roulé au fromage
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Vichy
- Gouda
- Raisin blanc

MERCREDI

- Tomate en salade
- Omelette (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille
- Parmesan râpé
- Dessert de fruits pomme fraise

VENDREDI

- 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

Sauce ananas : ananas, oignon bio, vin blanc, carotte, farine bio, sauce soja, huile tournesol bio, vinaigre, bouillon volaille, ail, thym, laurier.

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.

Salade coquille : Tomate cerise, concombre, maïs bio, olive noire, échalote, ciboulette.

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise, vinaigre.

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



Menus standards



SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

PAU RÉAUX 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 curry : Fromage blanc, mayonnaise, moutarde, jus citron, curry.

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.

Tarte Régál du potager : Pâte brisée, œuf, crème, patate douce, panais, topinambour, navet, échalote, fromage.

Parmentier de saumon : Purée, saumon, lait, crème, échalote, emmental râpé.

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

LUNDI

- Bâtonnet carotte courgette & sauce au curry (1)
→ Sauce curry sans mayonnaise
- Sauce seitan façon "bolo"
- Conchiglioni semi complète & Emmental râpé
- Fromage blanc & Brisure galette Saint Michel (1)
→ Spéculoos

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine
- Beignet de calamar (2) sauce tartare (1)
→ Galette de seitan
→ ketchup
- Pomme vapeur pointe citronnée
- Riz au lait

MERCREDI

- Salade iceberg aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot plat
- Camembert
- Raisin blanc

JEUDI

- Tarte régál du potager (1)
→ Pizza
- Rôti de porc sauce charcutière (4)
- Brocoli au beurre
- Edam
- Poire

VENDREDI

- Salade de tomate
- Parmentier de saumon (2)
→ Hachis Parmentier
- Tourte myrtille (1)
→ Donut

Menus végétariens

LUNDI

- Bâtonnet carotte courgette & sauce au curry (1)
- Sauce seitan façon "bolo"
- Conchiglioni semi complète & Emmental râpé
- Fromage blanc & Brisure galette Saint Michel (1)

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine
- Galette de seitan sauce tartare (1)
- Pomme vapeur pointe citronnée
- Riz au lait

MERCREDI

- Salade iceberg aux croûtons
- Pizza au fromage
- Haricot plat
- Camembert
- Raisin blanc

JEUDI

- Tarte régál du potager (1)
- Boulette Thaï
- Brocoli au beurre
- Edam
- Poire

VENDREDI

- Salade de tomate
- Lasagnes aux légumes (1)
- Tourte aux myrtilles (1)

C'EST LA SEMAINE DU GOÛT !





Menus standards

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

PAU RÉARN 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 :

Légumes couscous : mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

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

Julienne Romanesco fusilli : Fusilli semi complète bio, julienne légumes Romanesco, oignon bio, beurre.

Salade farandole : chou blanc bio, radis, maïs bio, olive noire, échalote.

Maître d'Hôtel : beurre, persil, ail.

Sauce navarin : carotte, oignon bio, concentré de tomate, farine bio, ail, laurier.

Cœur de blé, poivron, maïs bio, échalote, ail, persil.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Tarte normande aux pommes (1)

-> Millefeuille

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier
- Gouda
- Pomme 

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Poisson pané (2)
-> Escalope de dinde au jus
- Julienne romanesco fusilli semi complète 
- Dessert de fruits pomme fraise 

JEUDI

- Salade farandole 
- Navarin d'agneau  
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille

VENDREDI

- Cœur de blé en salade
- Steak haché maître d'hôtel
- Petit pois carotte pomme de terre 
- Rondelé nature 
- Prune

Menus végétariens

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Tarte normande aux pommes (1)

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Parmentier
- Gouda
- Pomme 

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Bâtonnet citron algue 
- Julienne romanesco fusilli semi complète 
- Dessert de fruits pomme fraise 

JEUDI

- Salade farandole 
- Œuf dur portugaise (1)
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille

VENDREDI

- Cœur de blé en salade
- Pizza
- Petit pois carotte pomme de terre 
- Rondelé nature 
- Prune



SEMAINE DU 27 AU 31 OCTOBRE 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
- Pomme



MARDI

- Salade Acapulco
- Filet de colin (2) sauce curry

-> Escalope hachée de veau sauce brune

- Pomme dauphine (1)
- > Pomme galette
- Flan nappé caramel

MERCREDI

- Rosette (4)
- Omelette (1)
- > Escalope hachée de veau sauce brune

- Ratatouille
- Emmental
- Banane



JEUDI

- Pomelo
- Emincé de bœuf estival
- Riz basmati
- Crème au chocolat



VENDREDI

- Salade Chiffonnade 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
- Pomme



MARDI

- Salade Acapulco
- Boulette de soja sauce curry
- Pomme dauphine (1)
- Flan nappé caramel

MERCREDI

- Salade de pâte Napolitaine (1)
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Emmental
- Banane



JEUDI

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



VENDREDI

- Salade Chiffonnade 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, maïs, poivron, échalote, ciboulette.

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

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