



## Menus standards

# SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

PAU HAUT-ADOUR  
RESTAURATION

## LUNDI

- Salade gourmande au jambon (4)
- Emincé de dinde sauce coco 
- Beignet de salsifis
- Yaourt Pyrénées citron

## MARDI

- Betterave rouge en vinaigrette 
- Poisson meunière (2)   
-> Escalope de dinde
- Petit pois 
- Emmental 
- Kiwi 

## MERCREDI

- Pizza bolo végétale 
- Paëlla pépinette légumes
- Edam 
- Orange 

## JEUDI

- Taboulé
- Rôti de veau
- Chou-fleur sauce crème 
- Gâteau basque
- > Donut

## VENDREDI

- Salade du soleil levant 
- Curry de boeuf à la japonaise
- Riz blanc
- Emmental râpé
- Sushi de banane chocolat & noisette (3)
- > Brisure de speculoos



謹賀新年

JAPON

## Menus végétariens

## LUNDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette pois chiche cumin 
- Beignet de salsifis
- Yaourt Pyrénées citron

## MARDI

- Betterave rouge en vinaigrette 
- Tarte au fromage (1)
- Petit pois 
- Emmental
- Kiwi 

## MERCREDI

- Pizza bolo végétale 
- Paëlla pépinette légumes
- Edam 
- Orange 

## JEUDI

- Taboulé
- Boulette lentille et sarrasin
- Chou fleur à la crème 
- Gâteau basque (1)

## VENDREDI

- Salade du soleil levant 
- Curry de seitan à la japonaise
- Riz blanc
- Emmental râpé
- Sushi de banane chocolat & noisette (3)



謹賀新年

## 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 coco** : lait coco, tomate, oignon bio, poivron, farine bio, huile tournesol bio, bouillon légume, curry.

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

**Paëlla pépinette légumes** : petite pâte, petits pois, tomate, poivron, oignon, carotte, épices paëlla.

**Salade soleil levant** : chou blanc bio, carotte bio, ananas, mangue, vinaigrette, sésame, ciboulette, sauce soja, gingembre.

**Curry à la japonaise** : Oignon bio, carotte, pomme de terre, sauce soja, bouillon boeuf ou légumes (végé), ket-chup, miel, curry.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



# SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

PAU UNIVERSITÉ  
RESTAURATION

## Menus standards

LUNDI

- Salade aux croûtons
- Brandade de poissons (2)  
-> Hachis Parmentier
- Saint Paulin
- Orange



MARDI

FÉRIÉ

MERCREDI

- Pomelo
- Rôti de dinde sauce poivre
- Pomme rissolée
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte vinaigrette 
- Boulette végétale sauce tomate
- Semoule complète 
- Camembert
- Suisse fruité

VENDREDI

- Rôti de veau sauce champignon
- Coquille semi complète 
- Croclait
- Clémentine 

## Menus végétariens

LUNDI

- Salade aux croûtons
- Parmentier légumes cacahuètes (3)
- Saint Paulin
- Orange



MARDI

FÉRIÉ

MERCREDI

- Pomelo
- Œuf dur sauce portugaise (1)
- Pomme rissolée
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte vinaigrette 
- Boulette végétale sauce tomate
- Semoule complète 
- Camembert
- Suisse fruité

VENDREDI

- Sauce au seitan façon "bolo" 
- Coquille semi complète 
- Croclait
- Clémentine 

## 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 :

**Brandade de poisson :** Cabillaud, purée mousseline, fumet de poisson, crème fraîche.

**Parmentier légumes cacahuète :** purée, oignon bio, carotte, champignon, petit pois, fève, sauce tomate, cacahuète salée, emmental râpé.

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



Agriculture Biologique



Contient des Ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



# SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

PAU HAUTE PYRÉNÉE  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Tarte au fromage (1)
- > Pani fromage tomate
- Rôti de porc (4)
- Courgette et pomme de terre crème curry
- Edam
- Dessert de fruits pomme pêche



### MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce blanche
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt Pyrénées myrtille

### MERCREDI

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



### JEUDI

- Salade Chiffonnade au chèvre
- Bœuf bourguignon
- Purée Dubarry
- Millefeuille



### VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Cordon bleu
- Epinard béchamel
- Kiwi



## Menus végétariens

### LUNDI

- Tarte au fromage (1)
- Tortilla pomme de terre (1)
- Courgette et pomme de terre crème curry
- Edam
- Dessert de fruits pomme pêche



### MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce blanche
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt Pyrénées myrtille

### MERCREDI

- Coquille à la mexicaine
- Crêpe fromage (1)
- Brocoli & carotte
- Kiri
- Banane



### JEUDI

- Salade Chiffonnade au chèvre
- Gratin Dubarry (1)
- Millefeuille

### VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Batonnet citron algue
- Epinard béchamel
- 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

Principales composantes :

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

**Sauce dieppoise** : crème, moule, champignon, oignon bio, farine bio, beurre, fumet poisson, citron.

**Sauce bourguignon** : champignon, vin rouge, oignon bio, carotte, farine bio, huile tournesol bio, tomate, ail, thym, laurier.

**Purée Dubarry** : Purée pomme de terre et chou fleur.

**Gratin Dubarry** : purée Dubarry, œuf brouillé, ratatouille, moutarde, emmental.



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



# SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

PAU UNIVERSITÉ  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- *Salade gourmande*  
œuf mimosa (1)  
-> *Salade gourmande*
- Tartiflette lardon fromage (4) 
- Clémentine 

### MARDI

- *Salade hivernale* 
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme 

### MERCREDI

- Salade de riz   
poivron fromage
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte 
- Yaourt velouté nature & sucre

### JEUDI

- Roulé au fromage
- Omelette (1)  
-> Escalope de dinde au jus
- Piperade
- Gouda
- Banane 

### VENDREDI

- *Carotte bâtonnet*  
sauce fromage blanc (1) 
- > Sauce fromage blanc sans mayonnaise
- Cube de colin sauce oseille(2)
- > Escalope hachée de veau sauce poivre
- Boulgour pilaf
- Liégeois chocolat

## Menus végétariens

### LUNDI

- *Salade gourmande*  
œuf mimosa (1)
- Tartiflette au fromage 
- Clémentine 

### MARDI

- *Salade hivernale* 
- Flan de légumes froid (1) & Ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme 

### MERCREDI

- Salade de riz   
poivron fromage
- Pizza fromage
- Petit pois, pomme de terre, carotte 
- Yaourt velouté nature & sucre

### JEUDI

- Roulé au fromage
- Omelette (1)
- Piperade
- Gouda
- Banane 

### VENDREDI

- *Carotte bâtonnet*  
sauce fromage blanc (1) 
- Blé & fève, haricot vert au sésame 
- Liégeois chocolat

## 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 :

**Tartiflette** : +/- lardon : pomme de terre, emmental, lait, oignon bio, crème, cantal, vin blanc, farine bio, beurre.

**Salade hivernale** : chou blanc bio, chou rouge bio, carotte bio, vinaigrette, échalote, persil.

**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.

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

**Sauce oseille** : Crème, lait, vin blanc, échalote, farine bio, fumet de poisson, oseille.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée