






SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER 2025





PAU DÉPARTEMENT
PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards


LUNDI

- Carotte en vinaigrette 
- Ravioli aux légumes (1)
-> Hachis parmentier
- Emmental râpé 
- Pomme 



MARDI

- Rosette (4)
- Gratin épinard pomme de terre poisson (2) 
- > Haché de veau / Epinard pomme de terre mornay 
- Saint Nectaire 
- Crème chocolat 





MERCREDI

- Chiffonnade aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot vert fondant
- Fromage blanc sucré 

JEUDI



- Tarte au poireau (1)
-> Pizza au fromage
- Rôti de porc sauce espagnole (4)
- Brocoli au beurre 
- Camembert 
- Gâteau des rois (1)
-> Millefeuille

VENDREDI



- Salade paysanne (3)
-> Salade paysanne sans noix
- Gratin des océans (2) 
- > Escalope de dinde au jus
- Riz Madras  
- Clémentine 

Menus végétariens



LUNDI

- Carotte en vinaigrette 
- Ravioli aux légumes (1)
- Emmental râpé
- Pomme 

MARDI

- Tartitomate (1)
- Galette de seitan 
- Epinard pomme de terre mornay 
- Saint Nectaire 
- Crème chocolat 

MERCREDI

- Chiffonnade aux croûtons
- Tarte aux légumes du soleil (1) 
- Haricot vert fondant
- Fromage blanc sucré 

JEUDI

- Tarte au poireau (1)
- Boulette Thaï
- Brocoli au beurre 
- Camembert 
- Gâteau des rois

VENDREDI

- Salade paysanne (3)
- Rizibizi Madras  
- 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

Gratin épinard : épinard, pomme de terre, cabillaud, crème, lait, beurre, échalote, vin blanc.

Tarte légumes du soleil bio : farine, crème, œuf, poivron, courgette, tomate.

Sauce espagnole : Tomate, poivron, carotte, échalote, curcuma, épices, vin blanc, thym, laurier.

Salade paysanne : chou chinois, emmental, noix, échalote, ail, vinaigrette.

Gratin des océans : hoki, lait, fruits de mer, moule, champignon, oignon bio, poivron, carotte, farine bio, beurre, vin blanc, ail, persil.

Riz Madras : riz Camargue, ananas, oignon bio, poivron, raisin sec, bouillon légume, huile tournesol bio, curcuma.

Rizibizi Madras : riz Camargue, petit pois, ananas, oignon bio, poivron, raisin sec, huile tournesol bio, bouillon légume, curcuma.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- *Salade Acapulco*
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin
- Eclair au chocolat (1)
-> mille feuilles

MARDI

- Macédoine mayonnaise (1)
-> Macédoine vinaigrette
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte parmentier
- Cantal
- Orange

MERCREDI

- *Salade verte*
- Poisson pané (2)
-> Escalope de dinde au jus
- Haricot plat & fusilli semi complet
- Purée de pomme abricot banane

JEUDI

- *Salade farandole*
- Blanquette dinde
- Purée
- Yaourt basque vanille

VENDREDI

- *Salade chiffonnade au surimi* (1) (2)
-> *Salade aux graines*
- Chipolata (4)
- Lentille
- Rondelé nature
- *Kiwi*

Menus végétariens

LUNDI

- *Salade Acapulco*
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin
- Eclair au chocolat (1)

MARDI

- Macédoine mayonnaise (1)
- Boulettes lentilles sarrasin
- Carotte Parmentier
- Cantal
- Orange

MERCREDI

- *Salade verte*
- Bâtonnet citron algue
- Haricot plat & fusilli semi complet
- Purée de pomme abricot banane

JEUDI

- *Salade farandole*
- Œuf dur portugaise (1)
- Purée
- Yaourt basque Vanille

VENDREDI

- *Salade chiffonnade aux graines*
- Crêpe fromage champignon (1)
- Lentille
- Rondelé nature
- *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 :

Salade Acapulco : Carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.

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

Macédoine : carotte, navet, haricot vert, petit pois, flageolet.

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

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

Sauce blanquette : champignon, oignon bio, crème, farine bio, beurre, bouillon volaille, citron, girofle, thym.

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

Mélange graines : sésame, pavot, pignon de pin.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Filet de colin sauce curry (2)
- > Escalope hachée de veau sauce brune
- Riz basmati
- Crème dessert vanille

MARDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
- > Salade de pomme de terre
- Nugget végétal
- Purée aux deux légumes
- Pomme

MERCREDI

- Pâté de campagne (4)
- Omelette (1)
- > Escalope hachée de veau sauce brune
- Ratatouille
- Saint Nectaire
- Banane

JEUDI

- Salade soleil levant
- Emincé de bœuf Stroganof
- Pomme dauphine (1)
- > Pomme galette
- Mousse au chocolat

VENDREDI

- Croque fromage
- Gratin de canard potiron
- Fraidou
- Fromage blanc sucré

Menus végétariens

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Riz lentille amande et carotte (3)
- Crème dessert vanille

MARDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
- Nugget végétal
- Purée aux deux légumes
- Pomme

MERCREDI

- Salade de pâte Napolitaine (1)
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Saint Nectaire
- Banane

JEUDI

- Salade soleil levant
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme dauphine (1)
- Liégeois au chocolat

VENDREDI

- Croque fromage
- Gratin potiron cacahuète (3)
- Fraidou
- Fromage blanc 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, vinaigrette, maïs, poivron, échalote, ciboulette, persil.

Purée 2légumes : purée pdt, lait, purée potiron, purée carotte, beurre, crème.

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

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.

Boeuf Stroganof : Emincé de boeuf, tomate, oignon bio, crème fraîche, farine bio, paprika, vin blanc

Gratin potiron cacahuète : purée potiron, champignon, carotte, cacahuète, oignon, emmental, ail.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025





PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards


LUNDI

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



MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Poisson meunière (2)
-> Escalope de dinde
- Petit pois 
- Cantal 
- Kiwi 


MERCREDI

- Pizza au fromage
- Chili sin carne
- Riz
- Emmental râpé
- Clémentine 

JEUDI



- Betterave rouge en salade 
- Rôti de veau sauce champignon
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Fromage blanc fruité

VENDREDI



- Taboulé
- Poulet rôti
- Chou fleur à la crème 
- Gâteau basque (1)
-> Donut

Menus végétariens


LUNDI

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


MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Tarte au fromage (1)
- Petit pois 
- Cantal 
- Kiwi 


MERCREDI

- Pizza au fromage
- Chili sin carne
- Riz
- Emmental râpé
- Clémentine 

JEUDI

- Betterave rouge en salade 
- Lasagnes à l'épinard et au chèvre (1)
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Taboulé
- Boulette lentille et sarrasin
- Chou fleur à la crème 
- Gâteau basque (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 coco : lait coco, tomate, oignon bio, poivron, farine bio, huile tournesol bio, bouillon légume, curry.

Chili sin carne :

carotte, tomate, poivrons rouges, oignon bio, haricot rouge, maïs bio, égrené de pois végétal

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