



SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024

PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Melon
- Boulette végétale sauce tomate
- Purée
- Raisin



MARDI

- Betterave rouge au basilic
- Poisson pané (2)
-> Escalope hachée de veau sauce poivre
- Carotte vichy
- Yaourt vanille des Pyrénées



MERCREDI

- Tomate vinaigrette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Emmental
- Pêche



JEUDI

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert
- Omelette (1)
-> Escalope hachée de veau sauce poivre
- Ratatouille
- Gâteau basque (1)
-> Mille-feuille



VENDREDI

- Concombre vinaigrette
- Rôti de boeuf ketchup
- Pomme noisette
- Banane



Menus végétariens

LUNDI

- Melon
- Boulette végétale sauce tomate
- Purée
- Raisin



MARDI

- Betterave rouge au basilic
- Bâtonnet citron algue
- Carotte vichy
- Yaourt vanille des Pyrénées



MERCREDI

- Tomate vinaigrette
- Pizza fromage
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Emmental
- Pêche



JEUDI

- Salade Iceberg à la Fourme d'Ambert
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Gâteau basque (1)



VENDREDI

- Concombre vinaigrette
- Flan de légumes froid Ketchup
- Pomme noisette
- Banane



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 :

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

Flan légumes : œuf, lait, crème, emmental, courgette, carotte, petit pois, oignon bio, muscade.

BONNE
RENTREE
A TOUS !



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée




SEMAINE DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024



PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards


LUNDI

- Macédoine mayonnaise (1)
- > Macédoine vinaigrette (1)
- Sauté de poulet sauce suprême
- Haricot vert
- Saint Paulin 
- Nectarine


MARDI

- *Salade gourmande à la mimolette*
- Axoa de veau 
- Pomme vapeur
- Saint Nectaire 
- Pêche


MERCREDI

- *Melon*
- Emincé de bœuf sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt basque abricot 

JEUDI


- Roulé au fromage
- Œuf dur mayonnaise (1)
- > Jambon de dinde & Ketchup
- Salade de pomme de terre / maïs / olive
- Purée de pomme 

VENDREDI


- *Concombre ciboulette* 
- Paëlla poisson chorizo (2) (4)
- > Paëlla au poulet
- Croclait
- Mille feuille

Menus végétariens


LUNDI

- Macédoine mayonnaise (1)
- Pané fromage épinard
- Haricot vert
- Saint Paulin 
- Nectarine


MARDI

- *Salade gourmande à la mimolette*
- Boulette lentille sarrasin
- Pomme vapeur
- Saint Nectaire 
- Pêche


MERCREDI

- *Melon*
- Omelette (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt basque abricot 

JEUDI

- Roulé au fromage
- Œuf dur mayonnaise (1)
- Salade de pomme de terre / maïs / olive
- Purée de pomme 

VENDREDI

- *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

Principales composantes :

Sauce suprême : oignon, champignon, farine bio, beurre, jus de citron, bouillon volaille, crème fraîche.

Jus axoa : poivron, oignon bio, huile olive, jus de veau, ail, paprika, thym.

Salade pomme de terre : Pomme de terre, maïs bio, olive noire, olive verte échalote, persil.

Paëlla : riz, filet de colin, moule, poivron, chorizo, encornet, oignon bio, petit pois, fumet poisson, huile olive, épices paëlla, ail.

Paëlla pépnette : 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





SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024


PAU BÉARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade de carotte et courgette 
- Nugget végétal
- Purée de petits pois
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré 



MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Beignet de calamar (2)
-> Steak haché sauce tomate
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille


MERCREDI

- Salade verte aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat (1)
-> Donut

JEUDI



- Pizza au fromage
- Rôti de porc à la sauge
- Brocoli au beurre 
- Edam
- Poire 

VENDREDI



- Salade de tomate
- Brandade de poisson (2)
-> Hachis Parmentier
- Raisin 

Menus végétariens


LUNDI

- Salade de carotte et courgette 
- Nugget végétal
- Purée de petits pois
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré 



MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Galette de seitan 
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille


MERCREDI

- Salade verte aux croûtons
- Tarte aux légumes du soleil 
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat (1)

JEUDI

- Pizza au fromage
- Boulette Thaï
- Brocoli au beurre 
- Edam
- Poire 

VENDREDI

- Salade de tomate
- Gratin Dubarry œuf moutarde (1)
- Raisin 

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 :

Purée de petit pois : Purée mousseline, purée de petit pois,, lait, beurre, oignon bio, bouillon légumes, ail, thym, laurier.

Maïs mexicaine : maïs bio, maïs, poivron, haricot rouge, petit pois, carotte, tomate, échalote, persil.

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

Brandade : Purée de pomme de terre, filet de cabillaud, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson, .

Gratin Dubarry : purée pomme de terre et chou fleur, œuf brouillé, ratatouille, emmental, moutarde.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée




SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024



PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards




LUNDI

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

MARDI

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



MERCREDI

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

JEUDI


- Melon
- Navarin d'agneau  
- Purée
- Yaourt basque 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
- Cantal 
- Raisin 



MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Bâtonnet citron algue 
- Julienne romanesco fusilli semi complet 
- Purée de pomme fraise 

JEUDI

- Melon
- Œuf dur portugaise(1)
- Purée
- Yaourt basque Myrtille 

VENDREDI

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

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.

Maître d'Hôtel : beurre, persil, ail.

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

Julienne Romanesco Fusilli : fusilli, Julienne de légumes Romanesco, Oignon Bio beurre, persil.

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

Sauce portugaise : Tomate concassée, crème fraîche, oignon Bio, ail, herbes de Provence



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

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 


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

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

JEUDI



- Pomelo
- Boeuf strogonof
- Riz basmati
- Crème au chocolat 

VENDREDI

- Salade verte 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 



MARDI

- Salade de tomate au basilic
- Boulette de soja sauce curry
- Pomme dauphine (1)
- Flan nappé caramel

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

- Salade verte 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.

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 Strogonof : tomate concentré, oignon bio, vin blanc, farine bio, crème, huile olive, ail, paprika.

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

Parmentier de canard : canard effiliché, purée, emmental, ail, persil



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée