





SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE 2024




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
- Risotto fève asperge
- Edam 
- Clémentine 

JEUDI



- Tartithon (2)
-> Pâté de volaille
- Ravioli au bœuf
- Emmental râpé
- Compote de pomme

VENDREDI




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

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
- Risotto fève asperge
- Edam 
- Clémentine 

JEUDI

- Tartitomate (1)
- Ravioli aux légumes (1)
- Emmental râpé
- Compote de pomme

VENDREDI

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

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

Risotto : riz, fève, asperge, parmesan, oignon bio, crème, beurre, bouillon légume, thym.

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 9 AU 13 DECEMBRE 2024

PAU BEARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards

LUNDI


- Pomme de terre normande lardon (1) (4)

-> Pomme de terre normande lardon sauce fromage blanc

- Filet de hoki sauce poireau (2)

-> Steak haché


- Haricot vert & haricot beurre

- Tome noire 


- Clémentine 

MARDI

- Salade gourmande à l'emmental


- Galette de seitan 

- Légume tex-mex

- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI


- Salade farandole 

- Tajine d'agneau 

- Pomme noisette

- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 

- Steak haché sauce tomate

- Coquillettes semi complète 

- Parmesan râpé

- Suisse fruité

VENDREDI



- Poulet façon poule au pot

- Riz au gras et ses petits légumes

- Croclait

- Tarte aux pommes (1)

-> Millefeuille

Anniversaire
HENRI IV


Menus végétariens

LUNDI

- Pomme de terre normande (1)

- Nugget végétal

- Haricot vert & haricot beurre

- Tome noire 


- Clémentine 

MARDI

- Salade gourmande à l'emmental

- Galette de seitan 

- Légume tex-mex

- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI


- Salade farandole 


- Œuf dur portugaise (1)

- Pomme noisette

- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 

- Garniture napolitaine fève et pois 

- Coquillettes semi complète 

- Parmesan râpé

- Suisse fruité

VENDREDI



- Boulette végétale sauce blanche

- Riz au gras et ses petits légumes

- Croclait

- Tarte aux pommes (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

Normande : pomme, carotte, mayonnaise, fromage blanc, lardon.

Légume tex-mex : lentille bio, maïs bio poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicains.

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

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

Sauce Napolitaine fève et pois : égrené de pois végétal Bio, champignon, carotte, sauce tomate, oignon bio, bouillon légumes.

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

Poulet façon poule au pot : sauté de poulet, farine bio, beurre, bouillon volaille, crème.

Petits légumes : bouillon légume, carotte, navet, poireau, laurier.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée




SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024


PAU BEARN PYRENES RESTAURATION

Menus standards





LUNDI

- Salade chiffonnade au chèvre
- Rôti de veau
- Courgette et pomme de terre crème curry 
- Cantal 
- Local'pote pomme kiwi 


MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt basque myrtille 



MERCREDI

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

JEUDI




- Fêtes fin d'année*
- Apéritif : Sirop de grenadine et gressin
 - Emincé de dinde sauce moutarde 
 - Pomme Pop's
 - Tarte au chocolat (1)
 - > Panacotta mangue passion
 - Ourson chocolat

VENDREDI


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

Menus végétariens


LUNDI

- Salade chiffonnade au chèvre
- Tortilla pomme de terre (1)
- Courgette et pomme de terre crème curry 
- Cantal 
- Local'pote pomme kiwi 


MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt basque myrtille 


MERCREDI

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

JEUDI

- Fêtes fin d'année*
- Apéritif : Sirop de grenadine et gressin
 - Boulette de soja sauce moutarde 
 - Pomme Pop's
 - Tarte au chocolat (1)
 - Ourson chocolat

VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Lasagnes aux légumes (1)
- 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 moutarde : moutarde, farine bio, ail, vin blanc, crème, oignon bio.

Lasagnes légumes : pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym

Tortilla : œuf, lait, oignon bio, pomme de terre rissolée, poivron.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée