



SEMAINE DU 3 AU 7 FEVRIER 2025

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 

- Orange 


MARDI

- Salade gourmande

- Fajitas végétarienne

- Légume tex-mex

- Emmental râpé

- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI


- Salade farandole 

- Chipolatas (4)

- Pomme noisette

- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 

- Steak haché sauce tomate


- Coquillettes semi complète 


- Parmesan râpé

- Crêpe confiture fraise (1)

->Mille feuille

VENDREDI

- Tajine d'agneau 

- Céréales du soleil 

- Croclait

- Clémentine 


Menus végétariens


LUNDI

- Pomme de terre normande (1)

- Nugget végétal

- Haricot vert & haricot beurre

- Tome noire 

- Orange 


MARDI

- Salade gourmande

- Fajitas végétarienne

- Légume tex-mex

- Emmental râpé

- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI


- Salade farandole 

- Œuf dur portugaise (1)

- Pomme noisette

- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 

- Garniture napolitaine feve et pois


- Coquillettes semi complète 

- Parmesan râpé

- Crêpe confiture de fraise

VENDREDI

- Tajine de légumes

- Céréales du soleil 

- 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

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.

Tajine légumes : Courgette, tomate, oignon bio, abricot, pois chiche, carotte, pomme, raisin, navet, huile olive, bouillon, ail, curry, cumin, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

SEMAINE DU 10 AU 14 FEVRIER 2025



Menus standards





LUNDI

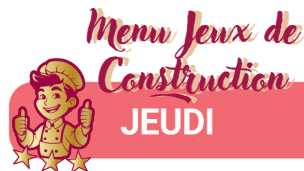
- Tarte au fromage (1)
-> Pani fromage tomate
- Rôti de veau
- Courgette et pomme de terre crème curry 
- Cantal 
- Purée pomme poire 

MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Mille feuilles


MERCREDI

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





JEUDI

- Créé ton Sandwich à étages avec :
- 3 tranche de pain de mie
 - 1 tartinable tomate (1)
-> 1 pâte de volaille
 - 1 tranche de Cheddar
 - De l'oignons frits
 - 1 tranche de rôti de dinde
 - De la salade
 - De la mayonnaise (1)
-> Du Ketchup

- Créé ton dessert :
- Fromage blanc vanille 
 - Coulis de fruit rouge
 - Spéculos émiettés

PAU BEARN PYRÉNÉES RESTAURATION

VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Cordon bleu
- 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.
 - Lasagnes légumes :** pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym.

Menus végétariens




LUNDI

- Tarte au fromage (1)
- Pané épinard fromage
- Courgette et pomme de terre crème curry 
- Cantal 
- Purée pomme poire 

MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Mille feuilles


MERCREDI

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




JEUDI

- Créé ton Sandwich à étages avec :
- 3 tranche de pain de mie
 - 1 tartinable tomate (1)
 - 1 tranche de Cheddar
 - De l'oignons frits
 - 1 œuf dur
 - De la salade
 - De la mayonnaise (1)

- Créé ton dessert :
- Fromage blanc vanille 
 - Coulis de fruit rouge
 - Spéculos émiettés

VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Lasagnes aux légumes (1)
- Kiwi 



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES
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
- Cubes 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, 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