




Menus standards

SEMAINE DU 10 AU 14 MARS 2025

PAU DÉPARTEMENT PYRÉNÉES RESTAURATION




LUNDI

- Carotte en vinaigrette 
- Lasagne aux légumes (1)
-> Hachis Parmentier
- Eclair au chocolat (1)
-> Millefeuille

MARDI

- Croque Fromage
- 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 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

- Carotte vinaigrette 
- Lasagne aux légumes (1)
- Eclair au chocolat (1)



MARDI

- Croque Fromage
- Boulettes lentilles sarrasin
- Carotte Parmentier 
- Cantal 
- Orange 




MERCREDI

- Salade verte 
- Bâtonnet citron algue 
- Haricot plat & fusilli semi complet 
- Purée 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 :

Lasagnes légumes : Pâtes lasagnes, tomate, oignons, courgette, carotte, emmental.

Croque fromage : pain de mie, mozzarella, raclette, emmental.

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 17 AU 21 MARS 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 à l'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

- Pépinière italienne
- Gratin de potiron au canard
- 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 à l'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

- Pépinière italienne
- Gratin de potiron à la 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, 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, 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.

Pépinière italienne : Pâte forme pépin, carotte, vinaigrette, maïs, échalote, persil.

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

Sauce Stroganof: tomate, oignon bio, fond brun, paprika doux,



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 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 
- Risotto fève asperge 
- Edam 
- 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 
- Risotto fève asperge 
- Edam 
- 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.

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 31 MARS AU 4 AVRIL 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


- Saint Paulin 

- Orange 


MARDI

- Salade gourmande


- Fajitas végétarienne

- Légume tex-mex 

- Emmental râpé

- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI


- Salade farandole 

- Rôti de dinde sauce poivre

- Pomme noisette

- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 


- Steak haché sauce tomate


- Coquille semi complète 

- Parmesan râpé

- Suisse fruité

VENDREDI

- Tajine d'agneau 

- Céréales du soleil 

- Croclait

- Kiwi 

Menus végétariens

LUNDI

- Pomme de terre normande (1)

- Nugget végétal

- Haricot vert & haricot beurre


- Saint Paulin 

- 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 

- Sauce napolitaine 


- Coquille semi complète 

- Parmesan râpé

- Suisse fruité

VENDREDI

- Tajine de légumes

- Céréales du soleil 

- Croclait

- 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

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 : égrené 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