



# SEMAINE DU 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025

PAU BEAUX 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 blanc 

### 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

- Roulé au fromage
- Omelette (1)  
-> Escalope hachée de veau sauce brune
- Ratatouille
- Emmental
- Banane 

### JEUDI

- Melon
- Pot au feu sauce tomate
- Riz basmati
- Crème au chocolat 

### VENDREDI

- Salade iceberg 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 blanc 

### MARDI

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

### MERCREDI

- Roulé au fromage
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Emmental
- Banane 

### JEUDI

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

### VENDREDI

- Salade iceberg 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.

**Salade Acapulco** : carotte bio, ananas, maïs bio, raisin sec, échalote.  
**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.

**Parmentier de canard** : Purée, canard, emmental râpé, persil, ail, sel.

**Sauce tomate** : tomate, herbes de Provence, sucre, sel, poivre.

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



# SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Salade gourmande au jambon (4)
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt fermier fraise 

### MARDI

- Betterave rouge aux pommes 
- Poisson meunière (2)   
-> Steak haché
- Blé au poivron 
- Edam 
- Pêche

### MERCREDI

- Tarte au fromage (1)   
-> Pani fromage tomate
- Riz cantonnais végétarien (1) 
- Risotto asperge fève
- Prune

### JEUDI

- Tomate mozzarella 
- Sauté de veau au citron 
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Fromage blanc fruité

### VENDREDI

- Melon
- Rôti de dinde 
- Chou fleur à la crème 
- Eclair chocolat (1)   
-> Donut

## Menus végétariens

### LUNDI

- Salade gourmande à l'emmental 
- Galette pois chiche cumin 
- Beignet de salsifis
- Yaourt fermier fraise 

### MARDI

- Betterave rouge aux pommes 
- Chili sin carne 
- Blé au poivron 
- Edam 
- Pêche

### MERCREDI

- Tarte au fromage (1) 
- Riz cantonnais végétarien (1) 
- Prune

### JEUDI

- Tomate mozzarella
- Lasagnes épinard au chèvre (1) 
- Fromage blanc fruité

### VENDREDI

- Melon
- Tortilla pomme de terre (1) 
- Chou fleur à la crème 
- Eclair chocolat (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 Napolitaine :** huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.  
**Chili sin carne :** poivron, haricot rouge, tomate, égrené de pois bio, maïs bio, carotte, huile tournesol bio, oignon bio, tomate concentrée, bouillon légumes, ail, féculé, cumin, persil, thym, laurier.  
**Riz cantonnais végétarien :** basmati, oignon bio, œuf, beurre, sauce soja, bouillon de légume, huile tournesol bio.

**Sauce citron :** oignon bio, jus citron, farine bio, jus veau, huile olive, ail, thym.

**Lasagnes épinards chèvre :** Epinards, lasagnes, fromage de chèvre, lait, emmental, farine Bio, muscade.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



# SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Filet de hoki sauce oseille (2)  
-> Escalope de dinde
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Raisin 

### MARDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette de seitan 
- Légume tex-mex
- Yaourt des Pyrénées vanille 

### MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Rôti de dinde sauce poivronnade
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

### JEUDI

- Carbonara au parmesan (4)
- Coquille semi complète 
- Chanteneige
- Prune 

### VENDREDI

- Melon
- Tajine d'agneau 
- Céréales du soleil 
- Suisse fruité

## Menus végétariens

### LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Nugget végétal
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Raisin 

### MARDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette de seitan 
- Légume tex-mex
- Yaourt des Pyrénées vanille 

### MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Œuf dur portugaise (1)
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

### JEUDI

- Légumes à la crème au Parmesan
- Coquille semi complète 
- Chanteneige
- Prune 

### VENDREDI

- Melon
- Tajine de légumes
- Céréales du soleil 
- Suisse 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 :

**Pomme de terre niçoise** : tomate, olive verte & noire, maïs bio, échalote, persil.

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

**Sauce poivronnade** : poivron, crème, farine bio, beurre, échalote, fond volaille.

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

**Légumes à la crème** : Champignon, carotte, crème, fève, lait, pois cassé, artichaut, échalote, farine bio, beurre, bouillon légumes.

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



# SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

PAU BEARN PYRENES RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Pizza bolo végétale 
- Rôti de veau
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche 

### MARDI

- Concombre ciboulette 
- Boulette végétale sauce maïs 
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt fermier sucré 

### MERCREDI

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

### JEUDI

- Salade iceberg au chèvre
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Purée de céleri
- Eclair vanille (1)
- > Donut

### VENDREDI

- Taboulé
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Raisin blanc 

## Menus végétariens

### LUNDI

- Pizza bolo végétale 
- Tortilla de pomme de terre (1)
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche 

### MARDI

- Concombre ciboulette 
- Boulette végétale sauce maïs 
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt fermier sucré 

### MERCREDI

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

### JEUDI

- Salade iceberg au chèvre
- Gratin céleri œuf ratatouille (1)
- Eclair vanille (1)

### VENDREDI

- Taboulé
- Lasagne aux légumes (1)
- Raisin blanc 

## 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

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

**Sauce maïs** : lait coco, maïs, crème, farine bio, beurre, oignon bio, bouillon légume, huile tournesol bio, curry.

**Mexicaine** : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

**Sauce crevette** : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

**Gratin Céleri** : purée pomme terre et céleri, œuf brouillé, ratatouille, emmental, oignon bio.

**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 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025



## Menus standards

### LUNDI

- Pâté de campagne (1) (4)  
→ Pâté de volaille
- Omelette au fromage (1)  
-> Escalope hachée de veau sauce tomate
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)  
-> Millefeuille

### MARDI

- *Tomate vinaigrette*
- Rôti de boeuf et ketchup
- Frite
- Emmental
- *Pomme*



### MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- *Paupiette de veau*
- *Petit pois, pomme de terre, carotte*
- Yaourt velouté nature & sucre



### JEUDI

- *Salade iceberg à la Fourme d'Ambert*
- Risotto lentille corail et petits légumes
- *Banane*



### VENDREDI

- *Radis beurre*
- Cubes de colin sauce Nantua (2)  
-> Escalope hachée de veau sauce poivre
- Boulgour pilaf
- *Prune*

## Menus végétariens

### LUNDI

- Tartinable tomate (1)
- Omelette au fromage (1)
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)

### MARDI

- *Tomates vinaigrette*
- Flan de légumes froid (1) et ketchup
- Frite
- Emmental
- *Pomme*



### MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- *Pizza fromage*
- *Petit pois, pomme de terre, carotte*
- Yaourt velouté nature & sucre



### JEUDI

- *Salade iceberg à la Fourme d'Ambert*
- Risotto lentille corail et petits légumes
- *Banane*



### VENDREDI

- *Radis beurre*
- Blé & fève, haricot vert au sésame
- *Prune*



PAU BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## 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 :

**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.

**Salade pépinette** : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.

**Risotto** : champignon, épeautre & lentille corail, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légumes, thym, laurier.

**Sauce Nantua** : Vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail.

**Blé** : fève, haricot vert, oignon bio, sésame, beurre, bouillon légumes, huile tournesol bio, coriandre, ail, persil, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée