



SEMAINE DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Betterave rouge au maïs 
- Sauté de poulet sauce ananas 
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin 
- Poire 

MARDI

- Roulé au fromage
- Axoa de veau 
- Carotte Vichy 
- Gouda
- Raisin blanc 

MERCREDI

- Tomate en salade
- Emincé de bœuf sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille 
- Parmesan râpé
- Dessert de fruits pomme fraise 

VENDREDI

- Salade de concombre ciboulette 
- Paëlla poisson chorizo (2) (4)
-> Paëlla au poulet
- Croclait
- Mille feuille

Menus végétariens

LUNDI

- Betterave rouge au maïs 
- Pané fromage épinard
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin 
- Poire 

MARDI

- Roulé au fromage
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Vichy 
- Gouda
- Raisin blanc 

MERCREDI

- Tomate en salade
- Omelette (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille 
- Parmesan râpé
- Dessert de fruits pomme fraise 

VENDREDI

- Salade de 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

Sauce ananas : ananas, oignon bio, vin blanc, carotte, farine bio, sauce soja, huile tournesol bio, vinaigre, bouillon volaille, ail, thym, laurier.

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

Fusilli bio 1/2 complètes : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.

Salade coquille : Tomate cerise, concombre, maïs bio, olive noire, échalote, ciboulette.

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise, vinaigre.

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

Paëlla pépinette : 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 13 AU 17 OCTOBRE 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- *Bâtonnet carotte courgette & sauce au curry* (1)

→ Sauce curry sans mayonnaise

- Sauce seitan façon "bolo"

- Conchiglioni semi complète & Emmental râpé



- Fromage blanc & Brisure galette Saint Michel (1)



→ Spéculoos

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine



- Beignet de calamar (2) sauce tartare (1)

→ Galette de seitan
→ ketchup



- Pomme vapeur pointe citronnée

- Riz au lait

MERCREDI

- *Salade iceberg aux gésiers & croûtons*

- Poulet rôti

- Haricot plat

- Camembert

- *Raisin blanc*



JEUDI

- Tarte régal du potager (1)

→ Pizza

- Rôti de porc sauce charcutière (4)

- Brocoli au beurre



- Edam

- *Poire*



VENDREDI

- *Salade de tomate*

- Parmentier de saumon (2)

→ Hachis Parmentier

- Tourte myrtille (1)

→ Donut

Menus végétariens

LUNDI

- *Bâtonnet carotte courgette & sauce au curry* (1)

- Sauce seitan façon "bolo"

- Conchiglioni semi complète & Emmental râpé



- Fromage blanc & Brisure galette Saint Michel (1)



MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine



- Galette de seitan sauce tartare (1)



- Pomme vapeur pointe citronnée

- Riz au lait

MERCREDI

- *Salade iceberg aux croûtons*

- Pizza au fromage

- Haricot plat

- Camembert

- *Raisin blanc*



JEUDI

- Tarte régal du potager (1)

- Boulette Thaï

- Brocoli au beurre



- Edam

- *Poire*



VENDREDI

- *Salade de tomate*

- Lasagnes aux légumes (1)

- Tourte aux myrtilles (1)

C'EST LA SEMAINE DU GOÛT !



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 curry : Fromage blanc, mayonnaise, moutarde, jus citron, curry.

Sauce seitan : tomate, seitan bio, champignon, carotte, oignon bio, bouillon légumes, ail, thym, laurier.

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

Tarte Régal du potager : Pâte brisée, œuf, crème, patate douce, panais, topinambour, navet, échalote, fromage.

Parmentier de saumon : Purée, saumon, lait, crème, échalote, emmental râpé.

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

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

-> Millefeuille

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier
- Gouda
- Pomme

MERCREDI

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

JEUDI

- Salade farandole
- Navarin d'agneau
- Purée
- Yaourt Pyrénées 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
- Gouda
- Pomme

MERCREDI

- Concombre ciboulette
- Bâtonnet citron algue
- Julienne romanesco fusilli semi complète
- Dessert de fruits pomme fraise

JEUDI

- Salade farandole
- Œuf dur portugaise (1)
- Purée
- Yaourt Pyrénées 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.

Julienne Romanesco fusilli : Fusilli semi complète bio, julienne légumes Romanesco, oignon bio, beurre.

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

Maître d'Hôtel : beurre, persil, ail.

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

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
-> Salade de pomme de terre sans œuf
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay 
- Pomme 

MARDI

- Salade Acapulco
- Filet de colin (2) sauce curry
-> 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
- Emmental 
- Banane 

JEUDI

- Pomelo 
- Emincé de bœuf estival
- Riz basmati
- Crème au chocolat 

VENDREDI

- Salade Chiffonnade 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 
- Pomme 

MARDI

- Salade Acapulco
- Boulette de soja sauce curry
- Pomme dauphine (1)
- Flan nappé caramel

MERCREDI

- Salade de pâte Napolitaine (1)
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Emmental 
- Banane 

JEUDI

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

VENDREDI

- Salade Chiffonnade 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, maïs, poivron, échalote, ciboulette.

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

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 estivale : tomate, courgette, carotte, oignon bio, vin rouge, farine bio, olive verte, huile olive, ail.

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