





Menus standards

SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER 2025

PAU DÉPARTEMENT RESTAURATION

LUNDI

- Carotte en vinaigrette 
- Ravioli aux légumes
- Emmental râpé
- Pomme 

MARDI

- Rosette
- Gratin épinard pomme de terre poisson 
- Saint Nectaire 
- Crème chocolat 

MERCREDI

- Chiffonnade aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot vert fondant
- Fromage blanc sucré 

JEUDI

- Tarte au poireau
- Rôti de porc sauce espagnole
- Brocoli au beurre 
- Camembert 
- Gâteau des rois



VENDREDI

- Salade paysanne
- Gratin des océans 
- Riz Madras  
- Clémentine 



Menus standards

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025




LUNDI

- Salade Acapulco 
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Eclair au chocolat




MARDI

- Macédoine mayonnaise
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte parmentier
- Cantal 
- Orange 

MERCREDI

- Salade verte 
- Poisson pané
- Haricot plat & fusilli semi complet 
- Purée de pomme abricot banane 

JEUDI

- Salade farandole 
- Blanquette dinde 
- Purée
- Yaourt basque vanille 

VENDREDI

- Salade chiffonnade au surimi
- Chipolata
- Lentille 
- Rondelé nature 
- Kiwi 

Gratin épinard pomme de terre,

poison : épinard, pomme de terre, cabillaud, crème, lait, beurre, échalote, vin blanc.

Sauce espagnole : tomate, poivron, carotte, échalote, curcuma, épice, vin blanc, thym, laurier.

Salade paysanne : chou chinois, emmental, noix, échalote, ail, vinaigrette.

Gratin des océans : hoki, lait, fruit de mer, moule, champignon, oignon bio, poivron, carotte, farine bio, beurre, vin blanc, ail, persil.

Riz Madras : Riz Camargue, ananas, oignon bio, poivron, raisin sec, bouillon de légume, huile tournesol bio, curcuma.



Agriculture Biologique



Menu spécial



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indicateur Géographique Protégé



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Sud-Ouest

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

Légumes couscous végétarien

mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate, cumin, coriandre.

Macédoine : carotte, navet, haricot vert, petit pois, flageolet.

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 de volaille, citron, girofle, thym.



SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025


PAU Grand Préfets
RESTAURATION

Menus
standards

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Filet de colin sauce curry
- Riz basmati
- Crème dessert vanille



MARDI

- Salade de pomme de terre œuf
- Nugget végétal
- Purée aux deux légumes
- Pomme 


MERCREDI

- Pâté de campagne
- Omelette
- Ratatouille
- Saint Nectaire 
- Banane 

JEUDI

- Salade soleil 
- Emincé de bœuf Stroganof 
- Pomme dauphine
- Mousse au chocolat

VENDREDI

- Croque fromage
- Gratin de canard potiron
- Fraidou
- Fromage blanc sucré 

POUR EN SAVOIR PLUS :

Sauce curry : lait de coco, vin blanc, échalote, crème, farine bio, beurre, fumet poisson, curry, jus citron.

Salade pomme de terre : œuf, vinaigrette, maïs, poivron, échalote, ciboulette, persil.

Purée 2 légumes : purée pdt, lait, purée potiron, purée carotte, beurre, crème.

Bœuf stroganof : émincé de bœuf, tomate, oignon bio, crème fraîche, farine bio, paprika, vin blanc.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





Menus
standards

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI

- Salade gourmande au jambon
- Emincé de dinde sauce coco 
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque abricot 



MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Poisson meunière
- Petit pois 
- Cantal 
- Kiwi 


MERCREDI

- Pizza au fromage
- Chili sin carne
- Riz
- Emmental râpé
- 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

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

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.