



Menus standards

SEMAINE DU 3 AU 7 FEVRIER 2025

PAU HAUTE PYRENEES RESTAURATION

LUNDI

- Pomme de terre normande lardon
- Filet de hoki sauce poireau
- 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
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 
- Steak haché sauce tomate
- Coquillettes semi complète 
- Parmesan râpé
- Crêpe confiture fraise

VENDREDI

- Tajine d'agneau 
- Céréales du soleil 
- Croclait
- Clémentine 

SEMAINE DU 10 AU 14 FEVRIER 2025

Menus standards

LUNDI

- Tarte au fromage
- 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

- Coquillettes à la mexicaine 
- Filet de colin sauce dieppoise 
- Brocoli & carotte 
- Kiri
- Banane au chocolat 

Menu Jeux de Construction JEUDI



- Crée ton Sandwich à étages avec :
- 3 tranche de pain de mie
 - 1 tartinable tomate
 - 1 tranche de Cheddar
 - De l'oignons frits
 - 1 tranche de rôti de dinde
 - De la salade
 - De la mayonnaise
- Crée ton dessert :
- Fromage blanc vanille 
 - Coulis de fruit rouge
 - Spéculos émiettés

VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Kiwi 

POUR EN SAVOIR PLUS :

Normande : pomme, carotte, mayonnaise, fromage blanc, lardon.

Légumes tex-mex : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicaines.

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

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

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

Sauce dieppoise : crème, moule, champignon, oignon bio, farine bio, beurre, fumet poisson, citron.



Menus standards

SEMAINE DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

PAU UNIVERSITÉ RESTAURATION

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> • Salade gourmande œuf mimosa • Tartiflette lardon fromage • Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade hivernale • Rôti de bœuf & Ketchup • Frite • Emmental • Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de riz poivron fromage • Paupiette de veau • Petit pois, pomme de terre, carotte • Yaourt velouté nature & sucre 	<ul style="list-style-type: none"> • Roulé au fromage • Omelette • Piperade • Gouda • Banane 	<ul style="list-style-type: none"> • Carotte bâtonnet sauce fromage blanc • Cubes de colin sauce oseille • Boulgour pilaf • Liégeois chocolat

POUR EN SAVOIR PLUS :

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 : oignon, poivron rouge et vert, tomate, huile de tournesol, ail, laurier, romarin, 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

