



Menus standards

SEMAINE DU 10 AU 14 MARS 2025

PAU UNIVERSITÉ
RESTAURATION

LUNDI

- Carotte en vinaigrette
- Lasagne aux légumes
- Eclair au chocolat



MARDI

- Croque Fromage
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte parmentier
- Cantal
- Orange

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

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

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025

Menus standards

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

- Salade soleil levant
- Emincé de bœuf Strogonof
- Pomme dauphine
- Mousse au chocolat

VENDREDI

- Pépinière italienne
- Gratin de potiron au canard
- Fraidou
- Fromage blanc sucré

Pour en savoir plus :

Lasagnes légumes : pâtes lasagne, tomate, oignon, 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 de volaille, citron, girofle, thym



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

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

Purée 2 légumes : 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 strogonof : tomate, oignon bio, fond brun, paprika doux

Pépinière italienne : pâte forme pépin, carotte, vinaigrette, maïs, échalote, persil



Menus standards

SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

PAU HAUTS PAYS
RESTAURATION

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
- Risotto fève asperge 
- Edam 
- Clémentine 

JEUDI

- Betterave rouge en salade 
- Rôti de veau sauce champignon
- Julienne romanesco 
- Fromage blanc fruité


VENDREDI

- Taboulé 
- Poulet rôti
- Chou fleur à la crème 
- Gâteau basque

Menus standards

SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI

- Pomme de terre normande lardon
- Filet de hoki sauce poireau
- 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 

Pour en savoir plus :

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

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

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

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

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

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