



SEMAINE DU 5 AU 9 MAI 2025

PAU DEATH
RESTAURATION

Menus
standards

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Ravioli légumes
- Emmental râpé
- Tarte normande aux pommes

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier
- Cantal 
- Orange 

MERCREDI

- Tzatziki 
- Poisson pané
- Julienne romanesco fusilli
- Purée pomme fraise 

JEUDI

Férial

VENDREDI

- Croque Fromage
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Petit pois et légumes 
- Rondelé nature 
- Pomme 

Pour en savoir plus :

Carotte Parmentier : carotte, pomme de terre, oignons, ail

Tzatziki : concombre, fromage blanc bio, huile olive, menthe, ail



SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025

Menus
standards

LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay 
- Kiwi 

MARDI

- Tarti-thon
- Ravioli viande
- Compote de pomme

MERCREDI

- Rosette
- Steak haché ail persil
- Pomme vapeur
- Saint Nectaire 
- Banane 

JEUDI

- Pomelo
- Omelette au fromage
- Haricot vert fondant
- Crème au chocolat

VENDREDI

- Salade iceberg au surimi
- Lasagne bolognaise
- Fraidou
- Suisse nature sucré

Salade pomme de terre : œuf, concombre, poivron, échalote, cornichon

Sauce Mornay : béchamel à l'emmental



SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

PAU RÉGION
PRÉFÈRES
RESTAURATION

Menu nos héros préférés

Menus
standards

LUNDI

- Salade gourmande
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque fraise



MARDI

- Tarti-thon
- Ravioli aux légumes
- Compote de pomme

MERCREDI

- Pomelo
- Riz cantonais végétarien
- Fromage blanc fruité



JEUDI

- Pizza
- Omelette
- Chou fleur à la crème
- Eclair vanille



VENDREDI

- Tomate cerise & miel, sésame
- Boulette de boeuf sauce tomate
- Semoule complète
- Fraise et crème anglaise



Pour en savoir plus :

Sauce Napolitaine : huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil

Riz cantonais végétarien : basmati, oignon bio, œuf, beurre, sauce soja, bouillon légumes, huile tournesol bio,



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture
Biologique



Contient des
ingrédients Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine Protégée

SEMAINE DU 26 AU 30 MAI 2025

Menus
standards

LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Colin cube sauce oseille
- Haricot vert & haricot beurre
- Saint Paulin
- Orange



MARDI

- Salade gourmande
- Fajitas végétarienne
- Légume tex-mex
- Emmental râpé
- Yaourt des Pyrénées vanille



MERCREDI

- Concombre ciboulette
- Poulet rôti
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat



JEUDI

Férialé

VENDREDI

Pont de
l'Ascension

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

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