



Menus standards

SEMAINE DU 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025

PAU DEPARTEMENT
RESTAURATION

LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay
- Raisin blanc



MARDI

- Salade de tomate au basilic
- Filet de colin sauce curry
- Pomme dauphine
- Flan nappé caramel



MERCREDI

- Roulé au fromage
- Omelette
- Ratatouille
- Emmental
- Banane



JEUDI

- Melon
- Pot au feu sauce tomate
- Riz basmati
- Crème au chocolat



VENDREDI

- Salade iceberg au surimi
- Parmentier de canard
- Fraidou
- Suisse nature sucré

SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande au jambon
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt fermier fraise



MARDI

- Betterave rouge aux pommes
- Poisson meunière
- Blé au poivron
- Edam
- Pêche



MERCREDI

- Tarte au fromage
- Riz cantonnais végétarien
- Prune



JEUDI

- Tomate mozzarella
- Sauté de veau au citron
- Julienne romanesco fusilli semi complètes
- Fromage blanc fruité



VENDREDI

- Melon
- Rôti de dinde
- Chou fleur à la crème
- Eclair chocolat

Pour en savoir plus :

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

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, oignon, huile olive, ail.

Sauce tomate : tomate, herbes de Provence, sucre, sel, poivre.

Parmentier de canard : purée, canard, emmental râpé, persil, ail, sel.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

Salade napolitaine : huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.

Riz cantonnais végétarien : basmati, oignon bio, œuf, beurre, sauce soja, bouillon de légume, huile tournesol bio.

Sauce citron : oignon bio, jus citron, farine bio, jus veau, huile olive, ail, thym.



Menus standards

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

PAU UNIVERSITÉ
RESTAURATION

LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Filet de hoki sauce oseille
- Haricot vert & haricot beurre
- Saint Paulin
- Raisin

MARDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette de seitan
- Légume tex-mex
- Yaourt des Pyrénées vanille

MERCREDI

- Concombre ciboulette
- Rôti de dinde sauce poivronnade
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carbonara au parmesan
- Coquillette semi complète
- Chanteneige
- Prune

VENDREDI

- Melon
- Tajine d'agneau
- Céréales du soleil
- Suisse fruité

SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

Menus standards

LUNDI

- Pizza bolo végétale
- Rôti de veau
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche

MARDI

- Concombre ciboulette
- Boulette végétale sauce maïs
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt fermier sucré

MERCREDI

- Coquillette à la mexicaine
- Filet de colin sauce crevette
- Brocoli & carotte
- Gouda
- Banane au chocolat

JEUDI

- Salade iceberg au chèvre
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Purée de céleri
- Eclair vanille

VENDREDI

- Taboulé
- Cordon bleu
- Epinard béchamel
- Raisin blanc

Pour en savoir plus :

Pomme de terre

niçoise : tomate, olive verte & noire, maïs bio, échalote, persil.

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

Sauce poivronnade : poivron, crème, farine bio, beurre, échalote, fond volaille.

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

Ratatouille : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon, huile olive, ail.

Sauce maïs : lait coco, maïs, crème, farine bio, beurre, oignon bio, bouillon légume, huile tournesol bio, curry.

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

Sauce crevette : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

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



Menus standards

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

LUNDI

- Pâté de campagne
- Omelette au fromage
- Piperade
- Moelleux au chocolat

MARDI

- Tomate vinaigrette
- Rôti de boeuf et ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme

MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert
- Risotto lentille corail et petits légumes
- Banane

VENDREDI

- Radis beurre
- Cubes de colin sauce Nantua
- Boulgour pilaf
- Prune

Pour en savoir plus :

Piperade : oignon, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.

Risotto : champignon, épautre & lentille corail, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légume, thym, laurier.

Sauce Nantua : vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des Ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée