



Menus standards

## SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

PAU DEPARTEMENT RESTAURATION

LUNDI

- Salade gourmande au jambon
- Emincé de dinde sauce coco
- Beignet de salsifis
- Yaourt Pyrénées citron

MARDI

- Betterave rouge en vinaigrette
- Poisson meunière
- Petit pois
- Emmental
- Kiwi

MERCREDI

- Pizza bolo végétale
- Paëlla pépinette légumes
- Edam
- Orange

JEUDI

- Taboulé
- Rôti de veau
- Chou-fleur sauce crème
- Gâteau basque

VENDREDI

- Salade du soleil levant
- Curry de boeuf à la japonaise
- Riz blanc
- Emmental râpé
- Sushi de banane chocolat & noisette



Pour en savoir plus :

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

**Paëlla pépinette légumes**: petite pâte, petits pois, tomate, poivron, oignon, carotte, épice paëlla.

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

**Salade soleil levant** : chou blanc bio, carotte bio, ananas, mangue, vinaigrette, sésame, ciboulette, sauce soja, gingembre.

**Curry à la japonaise** : oignon bio, carotte, pomme de terre, sauce soja, bouillon boeuf, ketchup, miel curry.

Menus standards

## SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI

- Salade aux croûtons
- Brandade de poissons
- Saint Paulin
- Orange

MARDI

FÉRIÉ

MERCREDI

- Pomelo
- Rôti de dinde sauce poivre
- Pomme rissolée
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte vinaigrette
- Boulette végétale sauce tomate
- Semoule complète
- Camembert
- Suisse fruité

VENDREDI

- Rôti de veau sauce champignon
- Coquille semi complète
- Croclait
- Clémentine



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

**Brandade de poisson** : cabillaud, purée mousseline, fumet de poisson, crème fraîche.



### Menus standards

## SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

PAU UNIVERSITÉ  
RESTAURATION

### LUNDI

- Tarte au fromage
- Rôti de porc
- Courgette et pomme de terre crème curry
- Edam
- Dessert de fruits pomme pêche

### MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce blanche
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt Pyrénées myrtille

### MERCREDI

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

### JEUDI

- Salade Chiffonnade au chèvre
- Bœuf bourguignon
- Purée Dubarry
- Millefeuille

### VENDREDI

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

## SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

### Menus standards

### LUNDI

- Salade gourmande œuf mimosa
- Tartiflette lardon fromage
- Clémentine

### MARDI

- Salade hivernale
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme

### MERCREDI

- Salade de riz poivron fromage
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre

### JEUDI

- Roulé au fromage
- Omelette
- Piperade
- Gouda
- Banane

### VENDREDI

- Carotte bâtonnet sauce fromage blanc
- Cube de colin sauce oseille
- Boulgour pilaf
- Liégeois chocolat

### Pour en savoir plus :

**Mexicaine** : maïs, haricot rouge, petits pois, carotte, poivron rouge, persil.

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

**Sauce bourguignon** : champignon, vin rouge, oignon bio, carotte, farine bio, huile tournesol bio, tomate, ail, thym, laurier.

**Purée Dubarry** : Purée pomme de terre et chou-fleur.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

**Tartiflette** : pomme de terre, lardon, 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 & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

**Sauce oseille** : crème, lait, vin blanc, échalote, farine bio, fumet de poisson, oseille.