



Menus  
standards

## SEMAINE DU 1er AU 5 DECEMBRE 2025

PAU HAUTES  
RESTAURATION

### LUNDI

- Salade coleslaw
- Sauté de poulet sauce aigre douce
- Haricot vert pomme de terre
- Edam
- Orange



### MARDI

- Pizza au fromage
- Axoa de veau
- Carotte vichy
- Kiwi



### MERCREDI

- Salade Acapulco
- Pot au feu sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt des Pyrénées fraise



### JEUDI

- Salade chiffonnade à l'emmental
- Penne semi complète ratatouille lentille corail
- Parmesan râpé
- Dessert de fruits pomme fraise



### VENDREDI

- Betterave rouge à la framboise
- Parmentier de saumon
- Croclait
- Moelleux chocolat



## SEMAINE DU 8 AU 12 DECEMBRE 2025

Menus  
standards

### LUNDI

- Carotte en vinaigrette
- Sauce légumes à la crème
- Conchiglioni semi complètes
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré



### MARDI

- Rosette
- Brandade de poisson
- Gouda
- Crème chocolat



### MERCREDI

- Salade chiffonnade aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot vert fondant
- Clémentine



### JEUDI

- Tarte au poireau
- Rôti de porc sauce espagnole
- Brocoli au beurre
- Camembert
- Pomme



### VENDREDI

- Poulet sauce blanche façon poule au pot
- Riz au gras et petits légumes
- Pastis d'Amélie



ANNIVERSAIRE  
HENRI IV

### Pour en savoir plus :

**Salade coleslaw** : chou blanc, carotte, vinaigrette, mayonnaise.

**Sauce aigre douce** : sucre, amidon, épices et aromates, sauce soja, tomate, ananas, oignon bio.

**Jus axoa** : poivron, oignon bio, huile olive, jus de veau, ail, paprika, thym.

**Vichy** : beurre, ail.

**Salade acapulco** : carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.

**Pene bio semi-complète** : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.

**Parmentier de saumon** : purée, saumon, échalote, aneth, emmental.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture  
Biologique



Contient des  
ingrédients Bio



IGP : Indication  
Géographique  
Protégée



AOP : Appellation  
d'Origine Protégée

**Sauce légumes** : carotte, fève, champignon, pois cassés, échalote, bouillon légume, lait, crème purée artichaut.

**Brandade** : purée pomme de terre, filet de cabillaud, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson.

**Sauce espagnole** : tomate, poivron, carotte, échalote, curcuma, épice, vin blanc, thym, laurier.



## Menus standards

# SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

PAU SEMINAIRE  
RESTAURATION

## LUNDI

- Salade Acapulco 
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Yaourt Pyrénées vanille 

## MARDI

- Macédoine mayonnaise
- Roti de veau sauce poivre vert
- Epinard béchamel 
- Edam 
- Orange 

## MERCREDI

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

## JEUDI

- MENU DE FÊTE**  
*Ho ho ho!*
- Pizza des cimes
  - Emincé de poulet bergeracoise
  - Purée à la crème
  - Chou vanille chocolat & chantilly
  - Figurine chocolat

## VENDREDI

- Salade chiffonnade au surimi
- Chipolata
- Lentille 
- Kiri
- Kiwi 

### Pour en savoir plus :

**Salade acapulco** : carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.

**Légumes couscous** : mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate, cumin, coriandre.

**Macédoine** : carotte, navet, haricot vert, petit pois, flageolet.

**Pizza des cimes** : base crème avec raclette, oignon et pomme de terre.

**Sauce bergeracoise** : échalote, crème, beurre, jus de veau.

