



Menus  
standards

## SEMAINE DU 1er AU 5 DECEMBRE 2025

PAU PYRÉNÉES  
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



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.

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

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

Menus  
standards

## SEMAINE DU 8 AU 12 DECEMBRE 2025

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



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.



Menu spécial



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

ANNIVERSAIRE  
HENRI IV



Menus  
standards

## SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

PAU Pyrénées  
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.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée