



Menus  
standards

## SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

PAU héritage  
RESTAURATION

### LUNDI

- Betterave rouge vinaigrette 
- Lasagnes au bœuf
- Saint Paulin
- Clémentine 

### MARDI

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



### MERCREDI

- Salade farandole 
- Rôti de veau sauce poivre
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

### JEUDI

- Carotte en vinaigrette 
- Boulette boeuf sauce tomate
- Semoule complète 
- Couronne des rois (1) 

### VENDREDI

- Maïs à la mexicaine 
- Cube de colin sauce poireau
- Haricot vert et pomme de terre
- Croclait
- Orange 

Menus  
standards

## SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026





### LUNDI

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

### MARDI

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

### MERCREDI

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

### JEUDI

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

### VENDREDI

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

### Pour en savoir plus :

**Lasagne bœuf** : Pâtes aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, emmental râpé.

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

**Salade farandole** : chou blanc bio, radis, maïs bio, olive noire, échalote.



**Mexicaine** : maïs, haricot rouge, petit 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.



### Menus standards

## SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

PAU HAUTS-PIRÉNÉES  
RESTAURATION

### LUNDI

- Salade gourmande œuf mimosa
- Tartiflette lardon fromage 
- Orange 


### 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
- Liégeois chocolat




### Menus standards

## SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

### LUNDI

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

### 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 au chocolat

### Pour en savoir plus :

**Tartiflette** : pomme de terre, 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.



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



Menu spécial



Contient des ingrédients Bio

**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.