



Menus
standards

SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

PAU
PYRÉNÉES
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

- Coquillette 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 mexicaines.

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 poison, 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.



SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

PAU
Pyrénées
RESTAURATION

Menus
standards

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



Contenu 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.