








Menus
standards


SEMAINE DU 2 AU 6 FEVRIER 2026

PAU SEMPRE PREMIERES
RESTAURATION

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 
- Orange 

JEUDI

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

VENDREDI

- Salade paysanne noix & emmental
- Gratin des océans
- Riz madras 
- Crêpe Pate à tartiner




Menus
standards

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

LUNDI

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



MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Poisson meunière
- Petit pois 
- Emmental
- Kiwi 

MERCREDI

- Pizza "bolo" végétale 
- Risotto fève asperge 
- Edam 
- Orange 

JEUDI

- Betterave rouge en salade 
- Rôti de veau sauce champignon
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Parmesan râpé
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Taboulé
- Steak haché maître d'hôtel
- Chou fleur à la crème 
- Gâteau basque

Pour en savoir plus :

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.

Salade paysanne : chou chinois, emmental, noix, échalote, ail, vinaigrette.

Gratin des océans : hoki, lait, fruits de mer, moule, champignon, oignon bio, poivron, carotte, farine bio, beurre, vin blanc, ail, persil.

Riz Madras : riz Camargue, ananas, oignon bio, poivron, raisin sec, bouillon légume, huile tournesol bio, curcuma.



Menu spécial



Sud-Ouest



IGP : Indication
Géographique
Protégée



Agriculture
Biologique



Contient des
ingrédients Bio



AOP : Appellation
d'Origine Protégée

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

Risotto : riz, fève, asperge, parmesan, oignon bio, crème, beurre, bouillon légume, thym.

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

Maître d'hôtel : beurre, ail, persil.