



Menus standards

SEMAINE DU 2 AU 6 FEVRIER 2026

PAU
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



Indication Géographique Protégée



Agriculture Biologique



Content 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.