



Menus
standards

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026

PAU Occitanie Pyrénées
RESTAURATION

LUNDI

- Pomme de terre normande lardon
- Filet de hoki sauce poireau
- Haricot vert & haricot beurre
- Saint Paulin
- Clémentine 

MARDI

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

MERCREDI

- Salade farandole 
- Rôti de dinde sauce poivre
- Céréales du soleil 
- Suisses fruités

JEUDI

- Salade croûtons et crevettes
- Boulette au bœuf à la suédoise sauce airelle
- Pomme risolée
- Crème aux oeufs à la vanille & Brisure de daim

Viking & Dragon

VENDREDI

- Tajine d'agneau 
- Coquille semi complète 
- Croclait
- Orange 

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026

Menus
standards

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

- Coquille 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 :

Normande : pomme, carotte, mayonnaise, fromage blanc, lardon.

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.

Sauce airelle : Aïelles, vin blanc, oignon bio, jus de veau.

Tajine : tomate, navet, oignon bio, carotte, raisin sec, farine bio, épices, ail, thym, laurier.



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 16 AU 20 MARS 2026

PAU PIRENNÉES
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

Menus standards

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2023 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.



Menus
standards

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

PAU SEAN PYRENEES
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
- Paris Brest

JEUDI

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

VENDREDI

- Salade paysanne noix & emmental
- Gratin des océans
- Riz madras 
- Orange 

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