



Menus standards

SEMAINE DU 4 AU 8 MAI 2026

PAU UNIVERSITÉ RESTAURATION

LUNDI

- Pizza bolo végétale
- Cordon bleu
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche

MARDI

- Salade de concombre ciboulette
- Omelette
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt des Pyrénées sucré

MERCREDI

- Coquille à la mexicaine
- Dés de colin sauce crevette
- Brocoli & carotte
- Gouda
- Banane au chocolat

JEUDI

- Salade iceberg au chèvre
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Purée de céleri
- Eclair vanille

VENDREDI

FERIE

SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026

Menus standards

LUNDI

- Pizza au fromage
- Omelette
- Piperade
- Moelleux au chocolat

MARDI

- Radis beurre
- Emincé de bœuf en vinaigrette
- Frite
- Emmental
- Pomme

MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

FERIE

VENDREDI

PONT

Pour en savoir plus :

Ratatouille : tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail.

Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce crevette : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

Purée céleri : purée de céleri, purée mousseline, crème fraîche, lait, huile bio, oignon bio.

Piperade : oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.



Produits subventionnés par l'aide de TUE à destination des écoles



SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

PAU HAUT PAYS
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Betterave rouge au maïs 
- poisson pané
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Orange  

MARDI

- Roulé au fromage
- Axoa de veau 
- Carotte Vichy 
- Gouda
- Dessert de fruit pomme fraise 


MERCREDI

- Tomate vinaigrette
- Emincé de bœuf sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt des Pyrénées fraise

JEUDI

- Salade Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille 
- Parmesan râpé
- Fraise & sucre

VENDREDI

- Salade de concombre ciboulette 
- Paëlla poisson chorizo
- Croclait
- Mille-feuille

SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 2026

Menus standards

LUNDI

FERIE

MARDI

- Betterave Bio au basilic 
- Sauce seitan façon bolo 
- Conchiglioni semi complète 
- Emmental râpé
- Crème dessert à la vanille

MERCREDI

- Salade iceberg aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat

JEUDI

- Croque fromage
- Rôti de porc au jus
- Brocoli au beurre 
- Edam  
- Orange  

VENDREDI

- Tomate vinaigrette
- Brandade de poisson
- Fraise & Chantilly

Pour en savoir plus :

Jus axoa : poivron, oignon bio, huile olive, jus de veau, ail, paprika, thym.

Fusilli bio ½ complète : ratatouille, lentille bio, bouillon légume, curcuma, herbe provençale.

Paëlla : riz, filet de colin, moule, poivron, chorizo, encornet, oignon bio, petit pois, fumet poisson, huile olive, épice paëlla, ail.

Sauce seitan : tomate, seitan bio, champignon, carotte, oignon bio, bouillon légume, ail, thym, laurier.

Brandade : purée pomme de terre, filet de cabillaud, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson.

 Menu spécial

 Sud-Ouest

 Agriculture Biologique

 Contient des ingrédients Bio

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

  Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles