




SEMAINE DU 1 AU 5 JUN 2026

PAU UNIVERSITÉ
RESTAURATION

Menus
standards

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Tarte normande aux pommes

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier 
- Gouda
- Pomme 

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Pavé de poisson sauce Tartare
- Salade légumes farfalles 
- Dessert de fruit pomme fraise 

JEUDI

- Melon
- Boeuf stroganof 
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille


VENDREDI

- Cœur de blé en salade
- Steak haché maître d'hôtel
- Petit pois carotte pomme de terre 
- Rondelé nature 
- Cerise

SEMAINE DU 8 AU 12 JUN 2026

Menus
standards

LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay 
- Nectarine

MARDI

- Salade de tomate au basilic
- Filet de colin sauce curry
- Pomme dauphine
- Flan nappé caramel

MERCREDI

- Rosette
- Omelette
- Ratatouille
- Emmental
- Banane 

JEUDI

- Melon
- Emincé de bœuf estival 
- Riz basmati
- Crème au chocolat 

VENDREDI

- Salade iceberg au surimi
- Parmentier de canard
- Fraidou
- Suisse nature sucré

Pour en savoir plus :

Légumes couscous : mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

Carotte Parmentier : carotte bio, pomme de terre, oignon, ail.

Bœuf stroganof : oignon bio, crème, vin blanc, farine bio, tomate, paprika.

Maître d'hôtel : beurre, persil, ail.

Salade pomme de terre : œuf, concombre, cornichon, poivron, échalote.

Sauce Mornay : béchamel à l'emmental.

Sauce curry : lait coco, vin blanc, échalote, crème, farine bio, beurre, fumet poisson, curry, jus citron.

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

Sauce estivale : tomate, courgette, carotte, oignon bio, vin rouge, farine bio, olive verte, huile olive, ail.



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



SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

PAU Metropole
RESTAURATION

Menus
standards

LUNDI

- Salade gourmande au jambon
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt Pyrénées fraise

MARDI

- Betterave rouge aux pommes
- Poisson meunière
- Blé au poivron
- Edam
- Pêche

MERCREDI

- Tarte au fromage
- Dahl lentilles corail
- Riz créole
- Cerise

JEUDI

- Tomate mozzarella
- Sauté de veau au citron
- Julienne romanesco fusilli semi complètes
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Melon
- Roti de dinde froid & moutarde
- Salade de pépinette romaine
- Eclair chocolat

Pour en savoir plus :

Sauce napolitaine : huile tournesol bio, concentrée de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.

Dahl de lentille : lentille corail bio, carotte, haricot vert, courgette, curry, tomate, lait coco, oignon bio, gingembre.

Sauce citron : oignon bio, jus citron, farine bio, jus veau, huile olive, ail, thym.

Pomme de terre niçoise : tomate, olive verte & noire, maïs bio, échalote, persil.

Légumes Tex-Mex : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicaines.

Sauce poivronnade : poivron, crème, farine bio, beurre, échalote, fond de volaille.

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

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

Menus
standards

LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Filet de hoki sauce oseille
- Haricot vert & haricot beurre
- Saint Paulin
- Nectarine

MARDI

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

MERCREDI

- Concombre à la ciboulette
- Rôti de dinde sauce poivronnade
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carbonara au parmesan
- Coquille semi complète
- Chanteneige
- Cerise

VENDREDI

- Melon
- Tajine d'agneau
- Céréales du soleil
- Suisse fruité



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



Menus standards



SEMAINE DU 29 JUILLET AU 3 AOUT 2026

PAU UNIVERSITÉ RESTAURATION

LUNDI

- Pizza bolo végétale 
- Rôti de porc
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche 

MARDI

- Salade de carotte râpée 
- Boulette végétale sauce maïs 
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt Pyrénées sucré

MERCREDI

- Salade de blé pois chiche mimolette
- Filet de colin sauce crevette 
- Brocoli & carotte 
- Banane 

JEUDI

- Melon
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Salade de riz 
- Eclair vanille

VENDREDI

- Salade Iceberg & tranche de tomate
- Pain burger / steak haché mayonnaise (1)
- tranche de Cheddar
- Chips & Ketchup
- Abricot

Bonnes Vacances !

Pour en savoir plus :

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

Sauce maïs : lait coco, maïs, crème, farine bio, beurre, oignon bio, bouillon légume, huile tournesol bio, curry.

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

Salade de riz : riz IGP, tomate, lentille, maïs bio, mimolette.

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