



Menus
standards

SEMAINE DU 1 AU 4 SEPTEMBRE 2026

PAU HAUTE PYRÉNÉES
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

- Melon
- Risotto lentille et petits légumes
- Emmental
- Raisin 



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

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert 
- Roti de bœuf / Ketchup
- Frite
- Banane 



- Tomate vinaigrette
- Filet de hoki sauce Nantua
- Boulgour pilaf
- Prune

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

- Betterave rouge au maïs 
- Sauté de poulet sauce ananas 
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Nectarine

- Roulé au fromage
- Axoa de veau 
- Carotte Vichy 
- Gouda
- Pêche

- Melon
- Emincé de bœuf sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

- Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille / 
- Parmesan râpé
- Dessert de fruit pomme-pêche 



- Salade de concombre ciboulette 
- Paëlla poisson chorizo
- Mini Babybel
- Mille feuille



Pour en savoir plus :

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

Risotto : champignon, épautre & lentille, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légumes, thym, laurier.

Sauce Nantua : Vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail.

Sauce ananas : ananas, oignon bio, vin blanc, carotte, farine bio, sauce soja, huile tournesol bio, vinaigre, bouillon volaille, ail, thym, laurier.

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

Fusilli bio semi complètes : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.

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



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



Menus standards

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

PAU Haute-Pyrénées
RESTAURATION

LUNDI

- Salade de carotte courgette
- Sauce au seitan façon "bolo"
- Conchiglioni semi complète
- Emmental râpé
- Fromage blanc nature & sucre

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine
- Beignet de calamar
- Pomme vapeur
- 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 à la sauge
- Brocoli au beurre
- Edam
- Poire

VENDREDI

- Tomate vinaigrette
- Brandade de poisson
- Raisin

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

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 à la ciboulette
- Poisson pané
- Julienne romanesco fusilli
- Dessert de fruit pomme-fraise

JEUDI

- Melon
- Navarin printanier
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille

VENDREDI

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

Pour en savoir plus :

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

Maïs mexicaine : maïs bio, maïs, poivron, haricot rouge, petit pois, carotte, tomate, échalote, persil.

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

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

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

Sauce navarin Printanier : carotte, petit pois, navet, oignon bio, concentré de tomate, farine bio, ail, laurier.

Cœur de blé : poivron, maïs bio, échalote, ail, persil.

Maître d'Hotel : beurre, persil, ail.



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

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026



Menus
standards

PAU HAUTE PYRÉNÉES
RESTAURATION

LUNDI

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



MARDI

- Salade de tomate au basilic
- Filet de colin sauce curry (2)
- Pomme dauphine (1)
- Flan nappé caramel

MERCREDI

- Rosette
- Omelette
- Ratatouille
- Emmental
- Banane



JEUDI

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



VENDREDI

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

Pour en savoir plus :

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

Sauce Mornay : Béchamel emmental.

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

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

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



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