SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade coleslow*	• Pizza au fromage	• *Salade Acapulco*	• *Salade chiffonnade* aux graines	• Betterave rouge à la framboise
• Sauté de poulet sauce aigre douce	• Axoa de porc	• Pot au feu sauce tomate	• Penne semi complète ratatouille lentille corail	• Parmentier de saumon
• Haricot vert pomme de terre	• Carotte vichy	• Beignet de chou fleur	• Emmental râpé	• Croclait
• Edam	• *Kiwi*	• Yaourt des Pyrénées fraise	• Moelleux chocolat	• Yaourt & sucre
• *Poire*				

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Carotte en vinaigrette*	• Rosette		• Tarte au poireau	• *Salade paysanne aux noix et emmental*
• Sauce légumes à la crème	• Omelette		• Rôti de veau sauce Marengo	• Brandade de poisson
• Conchiglioni semi complètes	• Pomme de terre tomate	**FERIE**	• Brocoli au beurre	• *Clémentine*
• Emmental râpé	• Gouda		• Camembert	
• Yaourt Pyrénées vanille	• Crème chocolat		• *Pomme*	

Pour en savoir plus :

Salade coleslaw : chou blanc, carotte, vinaigre, mayonnaise.
Sauce aigre douce : sucre, amidon, épices et aromates, sauce soja, tomate, ananas, oignon bio.
Jus axoa : poivron, oignons bio, huile olive, jus veau, ail, paprika, thym.
Vichy : beurre, ail.
Salade acalpuco : carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.
Penne bio 1/2 complètes : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.
Parmentier saumon : purée, saumon, échalote, aneth, emmental.

Sauce légumes : carotte, fève, champignon, pois cassé, échalote, bouillon légume, lait, crème, purée, artichaut.
Brandade : purée pdt, filet colin, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson.
Salade paysanne : chou chinois, emmental, noix, échalote, ail, vinaigrette.

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

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Menus standards

PAU RESTAURATION

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade verte bio*	• Macédoine mayonnaise	• *Salade Acapulco*	• *Salade farandole*	• *Salade chiffonnade* au surimi
• Fajitas	• Roti de veau sauce poivre vert	• Poisson pané	• Blanquette de dinde	• Chipolata
• Légumes Tex Mex	• Epinard béchamel	• Haricot plat & fusilli semi complet	• Purée	• Lentille
• Emmental râpé	• Edam	• Purée pomme abricot banane	• Yaourt bio & sucre	• Kiri
• Eclair au chocolat	• *Orange*			

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande* emmental	• Salade de pomme de terre à l'œuf	• Pâté de campagne	• *Salade soleil levant*	• Pépinette italienne
• Filet de colin sauce curry	• Nugget végétal	• Omelette	• Emincé de bœuf Strogonof	• Gratin de potiron au canard
• Riz basmati	• Purée aux deux légumes	• Ratatouille	• Pomme dauphine	• Fraidou
• Crème dessert vanille	• *Pomme*	• Gouda	• Mousse au chocolat	• Fromage blanc & sucre
		• *Banane*		

Pour en savoir plus :

Légumes tex-mex : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicains.

Macédoine : carotte, navet, haricot vert, petit pois, flageolet.

Salade acapulco : carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.

Salade farandole : chou blanc bio, radis, maïs bio, olive noire, échalote

Sauce blanquette champignon, oignon bio, crème, farine bio, beurre, bouillon volaille, citron, girofle, thym.

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

Salade pomme de terre : œuf, vinaigrette, maïs, poivron, échalote, ciboulette, persil.

Purée 2légumes : purée pdt, lait, purée potiron, purée carotte, beurre, crème.

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

Salade soleil levant : chou blanc bio, carotte bio, ananas, mangue, vinaigrette, sésame, sauce soja, gingembre.

Sauce strogonof : oignon bio, crème, vin blanc, farine bio, tomate, paprika.

Pépinette italienne : pâte, carotte, maïs, vinaigrette, échalote, persil.

IGP : Indication Géographique Protégée — Contient des ingrédients Bio — Sud-Ouest

Agriculture Biologique — Menu spécial — AOP : Appellation d'Origine Protégée

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

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

Le côté des cantines

Menus standards

PAU RESTAURATION

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande au jambon*	• *Salade carotte & céleri*	• Pizza fromage	• Betterave rouge en salade	• Taboulé
• Emincé de dinde sauce coco	• Petit pois	• Chili sin carne	• Rôti de veau sauce champignon	• Steak haché maître d'hôtel
• Beignet de salsifis	• Emmental	• Riz	• Julienne romanesco fusilli semi complètes	• Chou fleur à la crème
• Yaourt Pyrénées & sucre	• *Kiwi*	• Edam	• Parmesan râpé	• Gâteau basque
		• *Clémentine*	• Fromage blanc fruité	

Pour en savoir plus :

Sauce coco : lait coco, tomate, oignon bio, poivron, farine bio, huile tournesol bio, bouillon légume, curry.

Chili sin carne : haricot rouge, poivron, tomate, maïs bio, égréné végétal bio, carotte, oignon bio, huile tournesol bio, bouillon légume, laurier, thym, cumin, tabasco.

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromate, jus citron, menthe.

Maître d'hotêl : beurre, ail, persil.

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