



Menus  
standards

# SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

PAU BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## LUNDI

- Betterave rouge vinaigrette
- Lasagnes au bœuf (1)  
-> Hachis parmentier
- Saint Paulin
- Clémentine

## MARDI

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

## MERCREDI

- Salade farandole
- Rôti de veau sauce poivre
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

## JEUDI

- Carotte en vinaigrette
- Boulette boeuf sauce tomate
- Semoule complète
- Couronne des rois (1)   
→ Donut

## VENDREDI

- Maïs à la mexicaine
- Cube de colin sauce poireau (2)  
->Steak haché
- Haricot vert et pomme de terre
- Croclait
- Orange

Menus  
végétariens

## LUNDI

- Betterave rouge vinaigrette
- Lasagnes aux légumes (1)
- Saint Paulin
- Clémentine

## MARDI

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

## MERCREDI

- Salade farandole
- Œuf dur portugaise (1)
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

## JEUDI

- Carotte en vinaigrette
- Tajine de légumes
- Semoule complète
- Couronne des rois (1)

## VENDREDI

- Maïs à la mexicaine
- Nugget végétal
- Haricot vert et pomme de terre
- Croclait
- Orange

## ALLERGÈNE

- contient de l'œuf,
- contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- contient de l'arachide ou du fruit à coque.

## AUTRES

- contient du porc.  
Toutes les viandes sont certifiées U.E.  
/ Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

## POUR EN SAVOIR PLUS

**Lasagnes boeuf** : pâtes aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, emmental râpé.

**Lasagnes aux légumes** : pâtes aux œufs, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, céleri, carottes, béchamel.

**Légume tex-mex** : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicaines.

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

**Sauce portugaise** : tomate, oignon bio, crème, beurre, huile olive, herbes Provence.

**Tajine légumes** : Courgette, tomate, oignons bio, abricot, pois chiche, carotte, pomme, raisin, navet, huile olive, bouillon, ail, curry, cumin, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



**Menus standards**

# SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

**PAU BÉARN PYRÉNÉES RESTAURATION**

**LUNDI**

- Tarte au fromage (1)  
-> Pani fromage tomate
- Rôti de porc (4)
- Courgette et pomme de terre crème curry
- Edam
- Dessert de fruit pomme-pêche

**Menus végétariens**

**LUNDI**

- Tarte au fromage (1)
- Tortilla pomme de terre (1)
- 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**

- Coquillette à la mexicaine
- Filet de colin sauce dieppoise (2)
- > Escalope de dinde au jus
- 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

**ALLERGÈNE**

- (1) contient de l'oeuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

**AUTRES**

- (4) contient du porc.  
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

**POUR EN SAVOIR PLUS**

**Principales composantes :**  
**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.

**Gratin Dubarry** : purée Dubarry, œuf brouillé, ratatouille, moutarde, emmental.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menus standards

# SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

PAU BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## LUNDI

- Salade gourmande œuf mimosa (1)

-> Salade gourmande

- Tartiflette lardon fromage (4)



- 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 (1)

-> Escalope de dinde au jus

- Piperade

- Gouda

- Banane

## VENDREDI

- Carotte bâtonnet sauce fromage blanc (1)



-> Sauce fromage blanc sans mayonnaise

- Cube de colin sauce oseille(2)

-> Escalope hachée de veau sauce poivre

- Boulgour pilaf

- Liégeois chocolat

Menus végétariens

## LUNDI

- Salade gourmande œuf mimosa (1)



- Tartiflette au fromage



- Orange

## MARDI

- Salade hivernale
- Flan de légumes froid (1) & Ketchup



- Frite
- Emmental
- Pomme



## MERCREDI

- Salade de riz poivron fromage



- Pizza fromage



- Petit pois, pomme de terre, carotte



- Yaourt velouté nature & sucre

## JEUDI

- Roulé au fromage



- Omelette (1)

- Piperade

- Gouda

- Banane

## VENDREDI

- Carotte bâtonnet sauce fromage blanc (1)



- Blé & fève, haricot vert au sésame



- Liégeois chocolat

## ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

## AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

## POUR EN SAVOIR PLUS

### Principales composantes :

**Tartiflette** : +/- lardon ; 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** : oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

**Flan légumes** : œuf, lait, crème, emmental, courgette, carotte, petit pois, oignon bio, muscade.

**Blé** : fève, haricot vert, oignon bio, sésame, beurre, bouillon légumes, huile tournesol bio, coriandre, ail, persil, thym.

**Sauce oseille** : Crème, lait, vin blanc, échalote, farine bio, fumet de poisson, oseille.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menus  
standards

# SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

**PAU** BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## LUNDI

- Salade coleslow (1)



-> Carotte râpée

- 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 (2)

-> Hachis parmentier

- Croc'laits

- Moelleux au chocolat (1)

-> Donut

Menus  
végétariens

## LUNDI

- Salade coleslow (1)



- Pané épinard fromage

- Haricot vert pomme de terre

- Edam

- Clémentine



## MARDI

- Pizza au fromage



- Boulette lentille sarrasin



- Carotte vichy



- Kiwi



## MERCREDI

- Salade Acapulco



- Omelette (1)

- 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



- Gratin potiron cacahuète (3)

- Croc'laits

- Moelleux au chocolat (1)

## ALLERGÈNE

- (1) contient de l'oeuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

## AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E.  
/ Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

## POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :  
**Salade Coleslaw** : chou blanc, carotte, vinaigre, 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 1/2 complètes** : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.

**Parmentier de saumon** : purée, saumon, échalote, aneth, emmental.

**Gratin potiron cacahuète** : purée de potiron, carotte, champignon, cacahuète, emmental, oignon, ail.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée