



Menus standards

SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

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

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

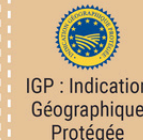
Lasagnes aux légumes : pâtes aux oeufs, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, céleri, carottes, béchamel.

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

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, oignon bio, abricot, pois chiche, carotte, pomme, raisin, navet, huile olive, bouillon, ail, curry, cumin, thym.



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



Menus standards

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

PAU Béarn Pyrénées
RESTAURATION

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 :

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.

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



MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce blanche
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt des Pyrénées myrtille

MERCREDI

- Coquille 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
- Epinaud béchamel
- Kiwi



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

- Coquille à la mexicaine
- Crêpe fromage (1)
- Brocoli & carotte
- Kiri
- Banane au chocolat



JEUDI

- Salade Chiffonnade au chèvre
- Gratin Dubarry (1)
- Millefeuille

VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Batonnet citron algue
- Epinaud béchamel
- Kiwi



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

PAU DEPARTEMENT
PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards



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






SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026




PAU RÉAUX PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards


LUNDI

- Salade coleslaw (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
- Croclait
- Moelleux au chocolat (1)
-> Donut

Menus végétariens


LUNDI

- Salade coleslaw (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)
- Croclait
- Moelleux au chocolat (1)

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 :

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