



### Menus standards

#### LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Ravioli légumes (1)  
-> Hachis parmentier
- Emmental râpé
- Tarte normande aux pommes (1)  
-> Millefeuille

#### MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier
- Cantal 
- Orange 

#### MERCREDI

- Tzatziki 
- Poisson pané (2)  
-> Escalope de dinde
- Julienne romanesco fusilli
- Purée pomme fraise 

#### JEUDI

Féié

#### VENDREDI

- Croque Fromage
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Petit pois et légumes 
- Rondelé nature 
- Pomme 

PAU RÉARN 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 :

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

**Tzatziki** : concombre (bio?), fromage blanc bio, huile olive, menthe, ail.

### Menus végétariens

#### LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Ravioli légumes (1)
- Emmental râpé
- Tarte normande aux pommes (1)

#### MARDI

- Salade de haricot blanc
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Parmentier
- Cantal 
- Orange 

#### MERCREDI

- Tzatziki 
- Bâtonnet citron algue
- Julienne romanesco fusilli
- Purée pomme fraise 

#### JEUDI

Féié

#### VENDREDI

- Croque Fromage
- Omelette (1) & Ketchup
- Petit pois et légumes 
- Rondelé nature 
- Pomme 

  
Menu spécial

  
Sud-Ouest

  
Agriculture Biologique

  
Contient des ingrédients Bio

  
IGP : Indication Géographique Protégée

  
AOP : Appellation d'Origine Protégée



# SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)  
-> Salade de pomme de terre sans œuf
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay
- Kiwi



### MARDI

- Tarti-thon (2)  
-> Pâté de volaille
- Ravioli viande
- Compote de pomme

### MERCREDI

- Rosette (4)
- Steak haché ail persil
- Pomme vapeur
- Saint Nectaire
- Banane



### JEUDI

- Pomelo
- Omelette au fromage (1)  
-> Haché de veau
- Haricot vert fondant
- Crème au chocolat

### VENDREDI

- Salade iceberg au surimi (1) (2)  
-> Salade à l'emmental
- Lasagne bolognaise (1)
- Fraidou
- Suisse nature sucré

## Menus végétariens

### LUNDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
- Nugget végétal
- Epinard sauce Mornay
- Kiwi



### MARDI

- Tartinable tomate
- Ravioli de légumes (1)
- Compote de pomme

### MERCREDI

- Salade de pâte Napolitaine (1)
- Galette de seitan
- Pomme vapeur
- Saint Nectaire
- Banane



### JEUDI

- Pomelo
- Omelette au fromage (1)
- Haricot vert fondant
- Crème au chocolat

### VENDREDI

- Salade iceberg à l'emmental
- Lasagne aux légumes (1)
- Fraidou
- Suisse nature sucré

## 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

**Salade pomme de terre** : œuf, concombre, poivron, échalote, cornichon.  
**Sauce Mornay** : Béchamel à l'emmental.

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

**Ratatouille** : Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail.

**Pâtes Napolitaine** : Torti, mayonnaise, olive noire, échalote, vinaigre, paprika.

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

**Parmentier légumes** : purée, carotte, champignon, petit pois, emmental, oignon bio, sauce tomate, fève, cacahuète, pois chiche, ail.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





# SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Salade gourmande
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque fraise



### MARDI

- Tartithon (2)  
-> Pâté de volaille
- Ravioli aux légumes (1)
- > Ravioli viande
- Compote de pomme

### MERCREDI

- Pomelo
- Riz cantonais végétarien (1)  
-> Risotto fève asperge
- Fromage blanc fruité

### JEUDI

- Pizza
- Omelette (1)  
-> Steak haché
- Chou fleur à la crème
- Eclair vanille (1)  
-> Donut

### VENDREDI

- Tomate cerise & miel, sésame
- Boulette de boeuf sauce tomate
- Semoule complète
- Fraise et crème anglaise (1)  
-> Fromage blanc sucré

Menu nos héros préférés

## Menus végétariens

### LUNDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette pois chiche cumin
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque fraise

### MARDI

- Tartitomate
- Ravioli aux légumes (1)
- Compote de pomme

### MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
- Riz cantonais végétarien (1)
- Fromage blanc fruité

### JEUDI

- Pizza
- Boulette soja sauce tomate
- Chou fleur à la crème
- Eclair vanille (1)

### VENDREDI

- Tomate cerise & miel sésame
- Boulette végétale sauce tomate
- Semoule complète
- Fraise et crème anglaise (1)

Menu nos héros préférés

## ALLERGÈNE

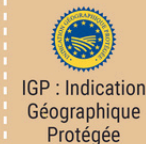
- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

## 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 :**  
**Sauce Napolitaine :** huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.  
**Chili sin carne :** poivron, haricot rouge, tomate, égrené de pois bio, maïs bio, carotte, huile tournesol bio, oignon bio, tomate, bouillon légumes, ail, fécule, cumin, persil, thym, laurier.  
**Riz cantonais végétarien :** basmati, oignon bio, œuf, beurre, sauce soja, bouillon de légume, huile tournesol bio.  
**Pépinière romaine :** Pâte en forme de pépin, tomate, maïs, échalote, olive noire, persil.





# SEMAINE DU 26 AU 30 MAI 2025

PAU RÉAUX PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Colin cube sauce oseille (2)  
-> Escalope de dinde
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Orange 

### MARDI

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

### MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Poulet rôti
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

### JEUDI

Féié

### VENDREDI

Pont de l'Ascension

## Menus végétariens

### LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Nugget végétal
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Orange 

### MARDI

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

### MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Œuf dur portugaise
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

### JEUDI

Féié

### VENDREDI

Pont de l'Ascension

## 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 :

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

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

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée