



SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER 2025

PAU RÉAON PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Carotte en vinaigrette 
- Ravioli aux légumes (1)
-> Hachis parmentier
- Emmental râpé 
- Pomme 

MARDI

- Rosette (4)
- Gratin épinard pomme de terre poisson (2) 
- > Haché de veau / Epinard pomme de terre mornay 
- Saint Nectaire 
- Crème chocolat 

MERCREDI

- Chiffonnade aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot vert fondant
- Fromage blanc sucré 

JEUDI

- Tarte au poireau (1)
-> Pizza au fromage
- Rôti de porc sauce espagnole (4)
- Brocoli au beurre 
- Camembert 
- Gâteau des rois (1)
-> Millefeuille

VENDREDI

- Salade paysanne (3)
-> Salade paysanne sans noix
- Gratin des océans (2) 
- > Escalope de dinde au jus
- Riz Madras  
- Clémentine 

Menus végétariens

LUNDI

- Carotte en vinaigrette 
- Ravioli aux légumes (1)
- Emmental râpé 
- Pomme 

MARDI

- Tartitomate (1)
- Galette de seitan 
- Epinard pomme de terre mornay 
- Saint Nectaire 
- Crème chocolat 

MERCREDI

- Chiffonnade aux croûtons
- Tarte aux légumes du soleil (1) 
- Haricot vert fondant
- Fromage blanc sucré 

JEUDI

- Tarte au poireau (1)
- Boulette Thaï
- Brocoli au beurre 
- Camembert 
- Gâteau des rois

VENDREDI

- Salade paysanne (3)
- Rizibizi Madras  
- Clémentine 

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

Gratin épinard : épinard, pomme de terre, cabillaud, crème, lait, beurre, échalote, vin blanc.

Tarte légumes du soleil bio : farine, crème, œuf, poivron, courgette, tomate.

Sauce espagnole : Tomate, poivron, carotte, échalote, curcuma, épices, vin blanc, thym, laurier.

Salade paysanne : chou chinois, emmental, noix, échalote, ail, vinaigrette.

Gratin des océans : hoki, lait, fruits de mer, moule, champignon, oignon bio, poivron, carotte, farine bio, beurre, vin blanc, ail, persil.

Riz Madras : riz Camargue, ananas, oignon bio, poivron, raisin sec, bouillon légume, huile tournesol bio, curcuma.

Rizibizi Madras : riz Camargue, petit pois, ananas, oignon bio, poivron, raisin sec, huile tournesol bio, bouillon légume, curcuma.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menus standards

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025

PAU DEARN PRÉENES
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 :

Salade Acapulco : Carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.

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

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

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

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

Mélange graines : sésame, pavot, pignon de pin.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée

LUNDI

- Salade Acapulco 
 - Légumes couscous végétarien
 - Semoule complète pois chiche raisin 
 - Eclair au chocolat (1)
- > mille feuilles

MARDI

- Macédoine mayonnaise (1)
- > Macédoine vinaigrette
- Roti de veau sauce poivre vert
 - Carotte parmentier
 - Cantal 
 - Orange 

MERCREDI

- Salade verte 
 - Poisson pané (2)
- > Escalope de dinde au jus
- Haricot plat & fusilli semi complet 
 - Purée de pomme abricot banane 

JEUDI

- Salade farandole 
- Blanquette dinde 
- Purée
- Yaourt basque vanille 

VENDREDI

- Salade chiffonnade au surimi (1) (2)
- > Salade aux graines
- Chipolata (4)
 - Lentille 
 - Rondelé nature 
 - Kiwi 

Menus végétariens

LUNDI

- Salade Acapulco 
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Eclair au chocolat (1)

MARDI

- Macédoine mayonnaise (1)
- Boulettes lentilles sarrasin
- Carotte Parmentier
- Cantal 
- Orange 

MERCREDI

- Salade verte 
- Bâtonnet citron algue 
- Haricot plat & fusilli semi complet 
- Purée de pomme abricot banane 

JEUDI

- Salade farandole 
- Œuf dur portugaise (1)
- Purée
- Yaourt basque Vanille 

VENDREDI

- Salade chiffonnade aux graines
- Crêpe fromage champignon (1)
- Lentille 
- Rondelé nature 
- Kiwi 



SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025

PAU DÉPARTEMENT
PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Filet de colin sauce curry (2)
- > Escalope hachée de veau sauce brune
- Riz basmati
- Crème dessert vanille

MARDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
- > Salade de pomme de terre
- Nugget végétal
- Purée aux deux légumes
- Pomme



MERCREDI

- Pâté de campagne (4)
- Omelette (1)
- > Escalope hachée de veau sauce brune
- Ratatouille
- Saint Nectaire
- Banane



JEUDI

- Salade soleil levant
- Emincé de bœuf Stroganof
- Pomme dauphine (1)
- > Pomme galette
- Mousse au chocolat



VENDREDI

- Croque fromage
- Gratin de canard potiron
- Fraidou
- Fromage blanc sucré



Menus végétariens

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Riz lentille amande et carotte (3)
- Crème dessert vanille



MARDI

- Salade de pomme de terre œuf (1)
- Nugget végétal
- Purée aux deux légumes
- Pomme



MERCREDI

- Salade de pâte Napolitaine (1)
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Saint Nectaire
- Banane



JEUDI

- Salade soleil levant
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme dauphine (1)
- Liégeois au chocolat



VENDREDI

- Croque fromage
- Gratin potiron cacahuète (3)
- Fraidou
- Fromage blanc 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, vinaigrette, maïs, poivron, échalote, ciboulette, persil.

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

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

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.

Boeuf Stroganof : Emincé de boeuf, tomate, oignon bio, crème fraîche, farine bio, paprika, vin blanc

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025

PAU RÉAUX PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande au jambon (4)
- Emincé de dinde sauce coco 
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque abricot 

MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Poisson meunière (2)
-> Escalope de dinde
- Petit pois 
- Cantal 
- Kiwi 

MERCREDI

- Pizza au fromage
- Chili sin carne
- Riz
- Emmental râpé
- Clémentine 

JEUDI

- Betterave rouge en salade 
- Rôti de veau sauce champignon
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Taboulé
- Poulet rôti
- Chou fleur à la crème 
- Gâteau basque (1)
-> Donut

Menus végétariens

LUNDI

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

MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Tarte au fromage (1)
- Petit pois 
- Cantal 
- Kiwi 

MERCREDI

- Pizza au fromage
- Chili sin carne
- Riz
- Emmental râpé
- Clémentine 

JEUDI

- Betterave rouge en salade 
- Lasagnes à l'épinard et au chèvre (1)
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Taboulé
- Boulette lentille et sarrasin
- Chou fleur à la crème 
- Gâteau basque (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 :

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

Chili sin carne :

carotte, tomate, poivrons rouges, oignon bio, haricot rouge, maïs bio, égrené de pois végétal

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée