

SEMAINE DU 31 AOUT AU 4 SEPTEMBRE 2026

Menus standards

LUNDI

- Pâté de campagne (1) (4)
→ Pâté de volaille
- Omelette au fromage (1)
- Escalope hachée de veau sauce tomate
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)

→ Donut

MARDI

- Melon
- Risotto lentille et petits légumes
- Emmental
- Raisin

MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert
- Roti de boeuf / Ketchup
- Frite
- Banane

VENREDI

- Tomate vinaigrette
- Filet de hoki sauce Nantua (2)
- Escalope hachée de veau sauce poivre
- Boulgour pilaf
- Prune

Menus végétariens

LUNDI

- Tartinable tomate (1)
- Omelette au fromage (1)
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)

MARDI

- Melon
- Risotto lentille et petits légumes
- Emmental
- Raisin

MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Pizza fromage
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert
- Oeuf dur (1) / Ketchup
- Frite
- Banane

VENREDI

- Tomate vinaigrette
- Blé & fève, haricot vert au sésame
- Prune

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 :

Piperade : oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.

Risotto : champignon, épeautre & lentille, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légumes, thym, laurier.

Sauce Nantua : Vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail.

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



Menu special



Agriculture Biologique



IGP - Indication Géographique Protégée

ADP - Appellation d'Origine Protégée



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



Sud-Ouest



Contient des ingrédients Bio



IGP - Indication Géographique Protégée

ADP - Appellation d'Origine Protégée



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

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

PAU MÉTIERS
RESTAURATION

Menus
standards

LUNDI

- Betterave rouge au maïs
- Sauté de poulet sauce ananas
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Nectarine

MARDI

- Roulé au fromage
- Axoa de veau
- Carotte Vichy
- Gouda
- Pêche

MERCREDI

- Melon
- Emincé de bœuf sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille /
- Parmesan râpé
- Dessert de fruit pomme-pêche

VENDREDI

- Salade de concombre ciboulette
- Paëlla poisson chorizo (2) (4)
- > Paëlla au poulet
- Mini Babybel
- Mille feuille

Menus
végétariens

LUNDI

- Betterave rouge au maïs
- Pané fromage épinard
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Nectarine

MARDI

- Roulé au fromage
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Vichy
- Gouda
- Pêche

MERCREDI

- Melon
- Tortilla pomme de terre (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille /
- Parmesan râpé
- Dessert de fruit pomme-pêche

VENDREDI

- Salade de concombre ciboulette
- Paëlla aux pépinettes
- Mini Babybel
- Mille feuille

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

Sauce ananas : ananas, oignon bio, vin blanc, carotte, farine bio, sauce soja, huile tournesol bio, vinaigre, bouillon volaille, ail, thym, laurier.

Jus axoa : poivron, oignon bio, huile olive, jus de veau, ail, paprika, thym.

Fusilli bio 1/2 complètes : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.

Paëlla : riz, filet de colin, moule, poivron, chorizo, encornet, oignon bio, petit pois, fumet poisson, huile olive, épices paëlla, ail.

Paëlla pépinette : pâte forme pépin, carotte, poivron, tomate, petit pois, oignon bio, bouillon légume, ail, huile olive, épices paëlla.



Menu spécial



Agriculture Biologique



IGP - Indication Géographique Protégée



AOP - Appellation d'Origine Protégée



Sud-Ouest



Contient des Ingrédients Bio



AOP - Appellation d'Origine Protégée



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

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

PAU d'Alsace
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de carotte courgette

Salade de maïs à la mexicaine

Salade iceberg aux gésiers & croûtons

Croque fromage

Tomate vinaigrette

Sauce au seitan façon "bolo"

Beignet de calamar (2)

Poulet rôti

Rôti de porc à la sauge (4)

Brandade de poisson (2)

Conchiglioni semi complète

Steak haché sauce tomate

Haricot plat

Brocoli au beurre

Hachis Parmentier

Emmental râpé

Pomme vapeur

Camembert

Edam

Raisin

Fromage blanc nature & sucre

Crème dessert à la vanille

Eclair au chocolat (1)

Poire

Donut

Menus végétariens

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de carotte courgette

Salade de maïs à la mexicaine

Salade iceberg aux croûtons

Croque fromage

Tomate vinaigrette

Sauce au seitan façon "bolo"

Galette de seitan

Tarte au poireau (1)

Boulette Thai

Lasagnes aux légumes (1)

Conchiglioni semi complètes

Pomme vapeur

Haricot plat

Brocoli au beurre

Raisin

Emmental râpé

Crème dessert à la vanille

Eclair au chocolat (1)

Poire

Fromage blanc nature & sucre

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 seitan : tomate, seitan bio, champignon, carotte, oignon bio, bouillon légumes, ail, thym, laurier.

Maïs mexicain : maïs bio, maïs, poivron, haricot rouge, petit pois, carotte, tomate, échalote, persil.

Tarte au poireau : farine, lait, crème, œuf, poireau, emmental.

Brandade : Purée de pomme de terre, filet de cabillaud, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson.

Lasagnes légumes : pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym.



Menu special



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP - Indication Géographique Protégée



AOP - Appellation d'Origine Protégée



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

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

PAU MÉTIER
RESTAURATION

Menus
standards

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Tarte normande aux pommes (1)

-> Donut

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier 
- Gouda
- Pomme 

MERCREDI

- Concombre à la ciboulette 
- Poisson pané (2) /
-> Escalope de dinde au jus
- Julienne romanesco fusilli 
- Dessert de fruit pomme-fraise 

JEUDI

- Melon
- Navarin printanier 
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille

VENDREDI

- Cœur de blé en salade
- Steak haché maître d'hôtel
- Petit pois carotte pomme de terre 
- Rondelé nature
- Prune

Menus
végétariens

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Tarte normande aux pommes (1)

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Parmentier 
- Gouda
- Pomme 

MERCREDI

- Concombre à la ciboulette 
- Bouchée tomate mozzarella 
- Julienne romanesco fusilli 
- Dessert de fruit pomme-fraise 

JEUDI

- Melon
- Œuf dur portugaise
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille

VENDREDI

- Cœur de blé en salade
- Pizza
- Petit pois carotte pomme de terre 
- Rondelé nature
- Prune

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 :

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

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

Maître d'Hôtel : beurre, persil, ail.

Sauce navarin Printanier : carotte, petit pois, navet, oignon bio, concentré de tomate, farine bio, ail, laurier.

Cœur de blé, poivron, maïs bio, échalote, ail, persil.



Menu spécial



Agriculture Biologique



IGP - Indication Géographique Protégée



Sud-Ouest



Contient des ingrédients Bio



AOP - Appellation d'Origine Protégée



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

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Menus standards

LUNDI

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



MARDI

- Salade de tomate au basilic
- Filet de colin sauce curry (2)
- > Escalope hachée de veau sauce brune
- Pomme dauphine (1)
- > Pomme galette
- Flan nappé caramel



MERCREDI

- Rosette (4)
- Omelette (1)
- > Escalope hachée de veau sauce brune
- Ratatouille
- Emmental
- Banane



JEUDI

- Melon
- Emincé de bœuf estival
- Riz basmati
- Crème au caramel



LUNDI

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



MARDI

- Salade de tomate au basilic
- Boulette de soja sauce curry
- Pomme dauphine (1)
- Flan nappé caramel



MERCREDI

- Salade de pâte Napolitaine (1)
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Emmental
- Banane



JEUDI

- Melon
- Riz et lentille amande, carotte (3)
- Crème au caramel



VENDREDI

- Salade iceberg à l'emmental
- Parmentier aux petits légumes et cacahuète (3)
- 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, maïs, poivron, échalote, ciboulette, cornichons, concombre, pomme de terre.
- Sauce Mornay** : Béchamel 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.



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