

SEMAINE DU 1er AU 5 DECEMBRE 2025

PAU BEARN DYDENES RESTAURATION

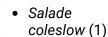


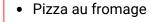
MARDI

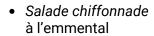
MERCREDI

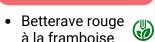
JEUDI

VENDREDI











sont en italiques.

à coque.

ALLERGÈNE (1) contient de l'œuf,

(2) contient du poisson ou des

crustacés ou des mollusques, (3) contient de l'arachide ou du fruit

Toutes les viandes sont certifiées U.E.

/ Les fruits et légumes frais de saison

Salade Colesiaw: chou blanc, carotte,

Sauce aigre douce: Sucre, amidon,

Jus axoa: poivron, oignon bio, huile

olive, jus de veau, ail, paprika, thym.

Salade Acapulco: Carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec. Penne bio 1/2 complètes: ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma

Parmentier de saumon : purée,

ète, emmental, oignon, ail.

saumon, échalote, aneth, emmental. Gratin potiron cacahuète : purée de

potiron, carotte, champignon, cacahu-

épices et aromates, sauce soja,

tomate, ananas, oignon bio.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes:

vinaigre, mayonnaise.

Vichy: beurre, ail.

herbes Provence.

-> Carotte râpée

Axoa de veau

Carotte vichy

Kiwi

 Pot au feu sauce tomate

• Beignet de chou

fleur

 Penne semi complète ratatouille lentille

corail

• Parmentier de saumon (2)

-> Hachis parmentier

Croclait

 Moelleux chocolat (1)

-> Donut

• Sauté de poulet sauce aigre douce

 Haricot vert pomme de terre

LUNDI

• Edam



• Salade

coleslow (1)

• Pané épinard

fromage

Haricot vert

pomme de terre





· Yaourt des Pvrénées fraise

Dessert de fruits pomme fraise

Parmesan râpé

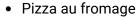


Menus végétariens

Menus

standards

MARDI

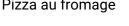


Boulette lentille

sarrasin

Kiwi

Carotte vichy



Salade Acapulco ()

MERCREDI



- Omelette (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt des Pyrénées fraise

Salade chiffonnade à l'emmental

JEUDI

- 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 chocolat (1)



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique





IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Orange











































































· Carotte en

vinaigrette

• Sauce légumes

à la crème

Conchiglioni

Emmental râpé

Fromage blanc

sucré

semi complètes

SEMAINE DU 8 AU 12 DECEMBRE 2025

PAU BEARN DYDENES RESTAURATION

LUNDI

MARDI



Menus

standards

Menus végétariens

 Brandade de poisson (2)

-> Steak haché / Purée de pomme de terre

- Gouda
- Crème chocolat



MERCREDI

- · Salade chiffonnade aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot vert fondant

JEUDI

- Tarte au poireau (1)
 - -> Pizza au fromage
- Rôti de porc sauce espagnole (4)
- Brocoli au beurre
- Camembert
- Pomme

VENDREDI

- Poulet sauce blanche facon poule au pot
- Riz au gras et petits légumes
- Pastis d'Amélie (1)
 - -> Mille feuille



LUNDI

· Carotte en vinaigrette

- Sauce légumes à la crème
- Conchiglioni semi complètes
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré

MARDI

- Tartitomate (1)
- Galette de seitan 🗥
- Purée de pomme de terre
- Gouda
- Crème chocolat



MERCREDI

- Salade chiffonnade aux croûtons
- Tarte au fromage (1)
- Haricot vert fondant
- Clémentine



JEUDI

- Tarte au poireau (1)
- Boulette Thaï
- Brocoli au beurre
- Camembert
- Pomme

VENDREDI

- Boulette végétale sauce blanche
- Riz au gras et petits légumes
- Pastis d'Amélie (1)



à coque. **AUTRES**

ALLERGÈNE (1) contient de l'œuf,

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

(3) contient de l'arachide ou du fruit

(2) contient du poisson ou des

crustacés ou des mollusques,

POUR EN SAVOIR PLUS

Sauce légumes : carotte ,fève, champignon, pois cassé, échalote, bouillon légumes, lait, crème, purée artichaut. Brandade: Purée de pomme de terre, filet de cabillaud, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson. Sauce espagnole: Tomate, poivron, carotte, échalote, curcuma, épices, vin blanc, thym, laurier.



Menu spécial





Agriculture Biologique





IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



























































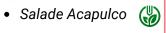


Menus standards

SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

RESTAURATION

LUNDI



- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin
- Yaourt Pyrénées vanille



- Macédoine mayonnaise (1)
- -> Macédoine vinaigrette
- Roti de veau sauce poivre vert
- Epinard béchamel



- Edam
- Orange

MERCREDI

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

JEUDI

- Pizza des cimes
- Emincé de poulet bergeracoise
- Purée à la crème
- Chou vanille (1) chocolat & chantilly Figurine chocolat
- → Panacotta framboise

DE FÊTE

*Ho ho ho!∻

MENU

VENDREDI

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



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

coriandre.

ALLERGÈNE (1) contient de l'œuf.

à coque.

AUTRES (4) contient du porc.

(2) contient du poisson ou des

crustacés ou des mollusques, (3) contient de l'arachide ou du fruit

Toutes les viandes sont certifiées

POUR EN SAVOIR PLUS

grette, ananas, maïs, raisin sec.

Principales composantes:

U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

Salade Acapulco: Carotte bio, vinai-

Légumes couscous : mélange carot-

te, courgette, navet, pois chiche, céle-

ri, poivron, oignon, tomate, cumin,

Pizza des cimes : base crème avec raclette, oignon et pomme de terre

Sauce bergeracoise : échalote, crème, beurre, jus de veau.

Mélange graines: sésame, pavot, pignon de pin.

Menus végétariens

MARDI

• Salade Acapulco

LUNDI

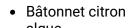
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin
- Yaourt Pyrénées vanille

- Macédoine mayonnaise (1)
- Boulettes lentilles sarrasin
- Epinard béchamel



Edam





- Haricot plat & fusilli semi complet
- Purée pomme abricot banane

MERCREDI

Salade verte



algue



ΑB



ΑĔ

JEUDI VENDREDI

- Pizza des cimes
- Bouchée tomate mozzarella
- Purée à la crème
- Chou vanille (1) chocolat & chantilly Figurine chocolat

- Salade chiffonnade aux graines
- · Crêpe au fromage
- Lentille



- Kiri
- Kiwi







Agriculture

Biologique

Menu spécial

IGP: Indication Géographique Protégée



Sud-Ouest



Contient des ingrédients Bio



AOP: Appellation



































SEMAINE DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

RESTAURATION

LUNDI

• Salade gourmande

Filet de colin sauce

-> Escalope hachée de veau

sauce brune

LUNDI

• Riz lentille

vanille

amande et

carotte (3)

Crème dessert

emmental

curry (2)

• Riz basmati

vanille

Crème dessert

MARDI

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



MERCREDI

- Pâté de campagne (1) (4)
 - → Pâté de volaille
- Omelette (1)
 - -> Escalope hachée de veau sauce brune
- Ratatouille
- Gouda
- Banane



JEUDI

- Pépinette italienne
- Paupiette veau
- Purée
- Fraidou
- Fromage blanc sucré



VENDREDI

POUR EN SAVOIR PLUS

sont en italiques.

(2) contient du poisson ou des

crustacés ou des mollusques,

(3) contient de l'arachide ou du fruit

Toutes les viandes sont certifiées U.E.

/ Les fruits et légumes frais de saison

ALLERGÈNE (1) contient de l'œuf,

à coque.

AUTRES (4) contient du porc.

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

Salade pomme de terre : œuf, vinaigrette, maïs, poivron, échalote, ciboulette, persil.

Purée deux légumes : purée pdt, lait, purée potiron, purée carotte, beurre,

Ratatouille: Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail. Pâtes Napolitaine: Torti, mayonnaise, olive noire, échalote, vinaigre, paprika. Pépinette italienne : Pâte, carotte, vinaigrette, maïs, échalote, persil.

Menus végétariens

Menus

standards

MARDI

- Salade gourmande Salade de pomme de terre à l'œuf (1) emmental
 - Nugget végétal
 - Purée aux deux légumes
 - Pomme



MERCREDI

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



JEUDI

FERIE

FERIE

VENDREDI

- Pépinette italienne
- Boulette végétale sauce tomate
- Purée
- Fraidou
- Fromage blanc sucré





Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



















































SEMAINE DU 29 DECEMBRE 2025 AU 2 JANVIER 2026

RESTAURATION

LUNDI

• Salade gourmande

Emincé de dinde

au jambon (4)

sauce coco

Yaourt des

Beignet de salsifis

Pvrénées citron

MARDI

 Salade carotte & (céleri



 Poisson meunière (2)



MERCREDI

• Pizza "bolo"

végétale

Chili sin carne

Edam



ΑĔ

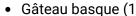
ΑĔ

• Clémentine



VENDREDI

- Taboulé
- Steak haché maître d'hôtel
- Chou fleur à la



-> Escalope de dinde

Petit pois



Emmental

Kiwi



Menus végétariens

Menus

standards

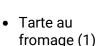
MARDI

• Salade gourmande à l'emmental

LUNDI

- Galette pois chiche cumin
- Beignet de salsifis
- Yaourt des Pyrénées citron

 Salade carotte & () céleri



Petit pois



- Emmental
- Kiwi



MERCREDI

 Pizza "bolo" végétale



Chili sin carne



ΑĔ

Riz



• Clémentine



ΑĔ

JEUDI

FERIE

VENDREDI

- Taboulé
- Boulette lentille et sarrasin
- Chou fleur à la crème
- Gâteau basque (1)





ALLERGÈNE (1) contient de l'œuf,

à coque.

AUTRES

(4) contient du porc.

saison sont en italiques.

Principales composantes:

(2) contient du poisson ou des

crustacés ou des mollusques, (3) contient de l'arachide ou du fruit

Toutes les viandes sont certifiées

POUR EN SAVOIR PLUS

Sauce coco: lait coco, tomate,

Chili sin carne: Haricot rouge,

tournesol bio, bouillon légume,

laurier, thym, cumin, tabasco. Taboulé: semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre,

aromates, jus citron, menthe. Maître d'hôtel : Beurre, ail, persil.

poivron, tomate, maïs bio, égrené

oignon bio, poivron, farine bio, huile

tournesol bio, bouillon légume, curry.

végétal bio, carotte, oignon bio, huile

U.E. / Les fruits et légumes frais de





Agriculture Biologique



IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



FERIE

- crème
 - Gâteau basque (1)
 - -> Donut









