



Menus standards

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026

PAU Béarn Pyrénées
RESTAURATION

LUNDI

- Pomme de terre normande lardon (1) (4)
-> Pomme de terre normande lardon sauce fromage blanc
- Filet de hoki sauce poireau (2)
-> Steak haché
- Haricot vert & haricot beurre
- Saint Paulin
- Clémentine 

MARDI

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

MERCREDI

- Salade farandole 
- Rôti de dinde sauce poivre
- Céréales du soleil 
- Suisses fruités

JEUDI

- Salade croûtons et crevettes (2)
-> Salade aux croûtons
- Boulette au bœuf à la suédoise sauce aïrelle
- Pomme risolée
- Crème aux oeufs à la vanille & Brisure de daim (1)

-> Brisure de speculos

VENDREDI

- Tajine d'agneau 
- Coquille semi complète 
- Croclait
- Orange 

Menus végétariens

LUNDI

- Pomme de terre normande (1)
- Nugget végétal
- Haricot vert & haricot beurre
- Saint Paulin
- Clémentine 

MARDI

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

MERCREDI

- Salade farandole 
- Œuf dur portugaise (1)
- Céréales du soleil 
- Suisses fruités

JEUDI

- Salade aux croûtons
- Boulette végétale à la suédoise sauce aïrelle
- Pomme risolée
- Crème aux oeufs à la vanille & Brisure de daim (1)

VENDREDI

- Tajine de légumes 
- Coquille semi complète 
- Croclait
- Orange 

Viking & Dragon

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

Normande : pomme, carotte, mayonnaise, fromage blanc, lardon.

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 Pro-vence.

Sauce aïrelle : Aïrelles, vin blanc, oignon bio, jus de veau ou bouillon légumes pour la version végétarienne.

Tajine : tomate, navet, oignon bio, carotte, raisin sec, farine bio, épices, ail, thym, laurier.

Tajine légumes : Courgette, tomate, oignon bio, abricot, pois chiche, carotte, pomme, raisin, navet, huile olive, bouillon, ail, curry, cumin, thym.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026

PAU DÉPARTEMENT
RESTAURATION

Menus standards

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
- Cubes 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
- Epinard béchamel
- Kiwi



Menus végétariens

LUNDI

- Tarte au fromage (1)
- Omelette nature (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
- Bouchée mozza tomate
- Epinard béchamel
- Kiwi



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.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

PAU BÉARN 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



Menus standards

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2023 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

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

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
- Dessert de fruits pomme fraise

VENDREDI

- Betterave rouge à la framboise
- Parmentier de saumon (2)
-> Hachis parmentier
- Croclait
- Moelleux 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
- Tortilla pomme de terre (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt des Pyrénées fraise

JEUDI

- Salade chiffonnade à l'emmental
- Penne semi complète ratatouille lentille corail
- Dessert de fruits pomme fraise

VENDREDI

- Betterave rouge à la framboise
- Gratin potiron cacahuète (3)
- Croclait
- Moelleux chocolat (1)



SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

PAU RÉAUX PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

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

MARDI

- Rosette (4)
- 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
- Paris Brest (1) (3)
-> Mille feuille

JEUDI

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

VENDREDI

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

Menus végétariens

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

- Salade chiffonnade aux croûtons
- Tarte au fromage (1)
- Haricot vert fondant
- Paris Brest (1) (3)

JEUDI

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

VENDREDI

- Salade paysanne aux noix et emmental (3)
- Lasagnes aux légumes (1) 
- Orange 

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 légumes : carotte, 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.

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.

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée