



SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 2025

PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Roulé au fromage
- Sauté de poulet sauce ananas
- Haricot vert fondant
- Saint Paulin
- Nectarine

MARDI

- Salade betterave & maïs 
- Axoa de veau 
- Carotte Vichy 
- Saint Nectaire 
- Pêche

MERCREDI

- Melon
- Pot au feu sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt basque abricot 

JEUDI

- Iceberg à la mimolette
- Œuf dur mayonnaise (1)
→ Jambon blanc & Ketchup
- Salade de coquille
- Purée de pomme 

VENDREDI

- Tomate & concombre à l'estragon 
- Colin sauce à la mangue (1)
→ Escalope hachée de veau sauce brune
- Riz 3 couleurs
- Moelleux poire vanille (1)
→ Mille feuille

Menus végétariens

LUNDI

- Roulé au fromage
- Pané fromage épinard
- Haricot vert fondant
- Saint Paulin
- Nectarine

MARDI

- Salade betterave & maïs 
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Vichy 
- Saint Nectaire 
- Pêche

MERCREDI

- Melon
- Omelette
- Beignet de chou fleur
- Yaourt basque abricot 

JEUDI

- Iceberg à la mimolette
- Œuf dur mayonnaise (1)
- Salade de coquille
- Purée de pomme 

VENDREDI

- Tomate & concombre à l'estragon 
- Bâtonnet citron algue 
- Riz 3 couleurs
- Moelleux poire vanille (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

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.

Salade coquille : Tomate cerise, concombre, maïs bio, olive noire, échalote, ciboulette.

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise, vinaigre.

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

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





Menus standards

SEMAINE DU 23 AU 27 JUIN 2025

PAU ~~HAUT~~
RESTAURATION

LUNDI

- Salade de carotte courgette 
- Sauce au seitan façon "bolo" 
- Conchiglioni semi complètes 
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Beignet de calamar (2)
-> Steak haché sauce tomate
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille

MERCREDI

- Salade iceberg aux gésiers & croûtons
- Poulet rôti
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat (1)
-> Donut

JEUDI

- Croque fromage
- Rôti de porc à la sauge
- Brocoli au beurre 
- Edam
- Pêche 

VENDREDI

- Salade de tomate
- Brandade de poisson (2)
-> Hachis Parmentier
- Cerise

Menus végétariens

LUNDI

- Salade de carotte courgette 
- Sauce au seitan façon "bolo" 
- Conchiglioni semi complètes 
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Galette de seitan 
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille

MERCREDI

- Salade iceberg aux croûtons
- Tarte au poireau (1)
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat (1)

JEUDI

- Croque fromage
- Boulette Thaï
- Brocoli au beurre 
- Edam
- Pêche 

VENDREDI

- Salade de tomate
- Gratin Dubarry œuf moutarde (1)
- Cerise

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

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

Gratin Dubarry : purée pomme de terre et chou fleur, œuf brouillé, ratatouille, emmental, moutarde.


Menu spécial


Sud-Ouest


Agriculture Biologique


Contient des ingrédients Bio


IGP : Indication Géographique Protégée


AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menus standards

SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025

PAU plaisir
RESTAURATION

LUNDI

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

-> Millefeuille

MARDI

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

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Colin lieu (2) sauce Tartare (1)
-> Rôti de dinde & Ketchup
- Salade de légumes et pâtes
- Dessert de fruit pomme fraise 

JEUDI

- Melon
- Navarin printanier 
- Purée
- Yaourt vanille 

VENDREDI

- Salade iceberg & Tranche de tomate
- Pain burger /Steak haché mayonnaise (1)
-> Ketchup
- Tranche de cheddar
- Chips & Ketchup
- Abricot

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
- Pêche

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Œuf dur sauce Tartare (1)
- Salade de légumes et pâtes
- Dessert de fruits pomme fraise

JEUDI

- Melon
- Bâtonnet citron algue
- Purée
- Yaourt vanille 

VENDREDI

- Salade iceberg & Tranche de tomate
- Pain burger /galette de seitan mayonnaise (1) 
- Tranche de cheddar
- Chips & Ketchup
- Abricot

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.

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

Salade farandole : chou blanc bio, radis, maïs bio, olive noire, échalote.

Maître d'Hôtel : beurre, persil, ail.

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

Légumes et pâtes : farfalle, carotte, courgette, maïs bio, petit pois, tomate cerise confite, haricot beurre.

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



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture
Biologique



Contient des
ingrédients Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine Protégée