SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

PAU RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade coleslow* (1) -> Carotte râpée • Sauté de poulet sauce aigre douce • Haricot vert pomme de terre • Edam • *Poire*	• Pizza au fromage • Axoa de porc (4) • Carotte vichy • *Kiwi*	• *Salade Acapulco* • Pot au feu sauce tomate • Beignet de chou fleur • Yaourt des Pyrénées fraise	• *Salade chiffonnade* aux graines • Penne semi complète ratatouille lentille corail • Emmental râpé • Moelleux chocolat (1) -> Donut	• Betterave rouge à la framboise • Parmentier de saumon (2) -> Hachis parmentier • Croclait • Yaourt & sucre

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade coleslow* (1) • Pané épinard fromage • Haricot vert pomme de terre • Edam • *Poire*	• Pizza au fromage • Boulette lentille sarrasin • Carotte vichy • *Kiwi*	• *Salade Acapulco* • Palet seitan bio sauce tomate • Beignet de chou fleur • Yaourt des Pyrénées fraise	• *Salade chiffonnade* aux grainesl • Penne semi complète ratatouille lentille corail • Emmental râpé • Moelleux chocolat (1)	• Betterave rouge à la framboise • Boulette thaï • Purée • Croclait • Yaourt & 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 :
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.

Menu spécial
Sud-Ouest
Agriculture Biologique
Contient des ingrédients Bio
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

PÂU RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Carotte en vinaigrette*	• Rosette (4)		• Tarte au poireau (1)	• *Salade paysanne aux noix et emmental (3)*
• Sauce légumes à la crème	• Omelette (1)		-> Pizza au fromage	-> *Salade paysanne sans noix*
• Conchiglioni semi complètes	-> Steak haché		• Rôti de veau sauce Marengo	• Brandade de poisson (2)
• Emmental râpé	• Pomme de terre tomate		• Brocoli au beurre	-> Escalope de dinde au jus
• Yaourt Pyrénées vanille	• Gouda	**FERIE**	• Camembert	• *Clémentine*
	• Crème chocolat		• *Pomme*	

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Carotte en vinaigrette*	• Tartitomate (1)		• Tarte au poireau (1)	• *Salade paysanne aux noix et emmental (3)*
• Sauce légumes à la crème	• Omelette (1)		• Nugget légume fromage	• Lasagnes aux légumes (1)
• Conchiglioni semi complètes	• Pomme de terre tomate		• Brocoli au beurre	• *Clémentine*
• Emmental râpé	• Gouda	**FERIE**	• Camembert	
• Yaourt Pyrénées vanille	• Crème chocolat		• *Pomme*	

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 ,fève, champignon, pois cassé, échalote, bouillon légumes, lait, crème, purée artichaut.
Brandade : Purée de pomme de terre, filet de colin, 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.
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
Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

PÔLE RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade verte bio*	• Macédoine mayonnaise (1)	• *Salade Acapulco*	• *Salade farandole*	• *Salade chiffonnade* au surimi (1) (2)
• Fajitas	-> Macédoine vinaigrette	• Poisson pané (2)	• Blanquette de dinde	-> *Salade* aux graines
• Légumes Tex Mex	• Roti de veau sauce poivre vert	-> Escalope de dinde au jus	• Purée	• Chipolata (4)
• Emmental râpé	• Epinard béchamel	• Haricot plat & fusilli semi complet	• Yaourt bio & sucre	• Lentille
• Eclair au chocolat (1)	• Edam	• Purée pomme abricot banane		• Kiri
-> Donut	• *Orange*			• *Kiwi*

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade verte bio*	• Macédoine mayonnaise (1)	• *Salade Acapulco*	• *Salade farandole*	• *Salade chiffonnade* aux graines
• Fajitas	• Palet seitan sauce poivre vert	• Bouchée tomate mozzarella	• Œuf dur sauce aurore	• Croque-fromage
• Légumes Tex Mex	• Epinard béchamel	• Haricot plat & fusilli semi complet	• Purée	• Lentille
• Emmental rapé	• Edam	• Purée pomme abricot banane	• Yaourt bio & sucre	• Kiri
• Eclair au chocolat (1)	• *Orange*			• *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 :
Salade Acapulco : Carotte bio, vinaigrette, ananas, maïs, raisin sec.
Légume tex-mex : lentille bio, maïs bio poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicains.
Macédoine : carotte, navet, haricot vert, petit pois, flageolet.
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 aurore : tomate, oignon bio, crème, beurre, lait, emmental rapé, 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

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

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

PÂU RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande* emmental	• Salade de pomme de terre à l'œuf (1)	• Pâté de campagne (1) (4)	• *Salade soleil levant*	• Pépinette italienne
• Filet de colin sauce curry (2)	-> Salade de pomme de terre	→ Pâté de volaille	• Emincé de bœuf Strogonof	• Gratin de potiron au canard
-> Escalope hachée de veau sauce brune	• Nugget végétal	• Omelette (1)	• Pomme dauphine (1)	• Fraidou
• Riz basmati	• Purée aux deux légumes	-> Escalope hachée de veau sauce brune	-> Pomme galette	• Fromage blanc & sucre
• Crème dessert vanille	• *Pomme*	• Ratatouille	• Mousse au chocolat	
		• Gouda		
		• *Banane*		

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande* emmental	• Salade de pomme de terre à l'œuf (1)	• Salade de pâte Napolitaine (1)	• *Salade soleil levant*	• Pépinette italienne
• Riz lentille amande et carotte (3)	• Nugget végétal	• Omelette (1)	• Boulette végétale sauce tomate	• Gratin de potiron à la cacahuète (3)
• Crème dessert vanille	• Purée aux deux légumes	• Ratatouille	• Pomme dauphine (1)	• Fraidou
	• *Pomme*	• Gouda	• Liégeois au chocolat	• Fromage blanc & sucre
		• *Banane*		

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, sauce soja, gingembre.
Sauce curry : lait de coco, vin blanc, échalote, crème, farine bio, beurre, fumet poisson, curry, jus citron.
Sauce Strogonof : Oignon bio, crème, vin blanc, farine bio, tomate, paprika.
Ratatouille : Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail.
Pâtes Napolitaine : Torti, mayonnaise, olive noire, échalote, vinaigre, paprika.
Pépinette italienne : Pâte, carotte, maïs, vinaigrette, échalote, persil.
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
Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

PÔLE RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande* au jambon (4)	• *Salade carotte & céleri*	• Pizza fromage	• Betterave rouge en salade	• Taboulé
• Emincé de dinde sauce coco	• Poisson meunière (2)	• Chili sin carne	• Rôti de veau sauce champignon	• Steak haché maître d'hôtel
• Beignet de salsifis	-> Escalope de dinde	• Riz	• Julienne romanesco fusilli semi complètes	• Chou fleur à la crème
• Yaourt Pyrénées & sucre	• Petit pois	• Edam	• Parmesan râpé	• Gâteau basque (1)
	• Emmental	• *Clémentine*	• Fromage blanc fruité	-> Mille feuille
	• *Kiwi*			

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande* à l'emmental	• *Salade carotte & céleri*	• Pizza fromage	• Betterave rouge en salade	• Taboulé
• Palet seitan haricot rouge sauce coco	• Tarte au fromage (1)	• Chili sin carne	• Lasagnes à l'épinard et au chèvre (1)	• Boulette lentille et sarrasin
• Beignet de salsifis	• Petit pois	• Riz	• Fromage blanc fruité	• Chou fleur à la crème
• Yaourt Pyrénées & sucre	• Emmental	• Edam		• Gâteau basque (1)
	• *Kiwi*	• *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

Principales composantes :
Sauce coco : lait coco, tomate, oignon bio, poivron, farine bio, huile tournesol bio, bouillon légume, curry.
Chili sin carne : Haricot rouge, poivron, tomate, maïs bio, égrené végétal bio, carotte, oignon bio, huile 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.

Menu spécial
Sud-Ouest
Agriculture Biologique
Contient des ingrédients Bio
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée

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