

SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL 2026

PAU ville de la RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

- Croque fromage
- Galette de seitan
- Epinard Béchamel
- Edam
- Clémentine

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

- Salade farandole
- Rôti de veau sauce au poivre
- Purée
- Yaourt Pyrénées vanille

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

FERIE

Menus végétariens

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

- Croque fromage
- Galette de seitan
- Epinard Béchamel
- Edam
- Clémentine

- Salade verte
- Bouchée tomate / mozzarella
- Haricot plat / fusilli semi complete
- Purée pomme abricot banane

- Salade farandole
- oeuf dur portugaise (1)
- Purée
- Yaourt Pyrénées vanille

- Salade Iceberg aux graines
- Crêpe au fromage (1)
- Lentille
- Kiri
- Kiwi

FERIE

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 farandole** : chou blanc bio, radis, maïs bio, olive noire, échalote.
Epinards Bio Béchamel : Epinards Bio, farine Bio, beurre, muscade.
Sauce portugaise : Tomate, oignon Bio, huile olive, crème fraîche.
Galette de seitan : Seitan de blé(eau, gluten de blé, farine de blé), riz complet, poireaux, emmental, oignon, flocon d'avoine complète.
Bouchée tomate/mozzarella : Riz, poivron, carotte, mozzarella, oignon, tomate, farine.



Menu special



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 13 AU 17 AVRIL 2026

Menu spécial
D'AVRIL
PROPOSÉ EN
RESTAURATION

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 Acapulco
- 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

- Pomelo
- Emincé de bœuf estival
- Riz basmati
- Crème au chocolat

VENDREDI

- Salade iceberg à l'emmental
- Hachis Parmentier
- Fraidou
- Suisse nature sucré

Menus végétariens

LUNDI

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

MARDI

- Salade Acapulco
- Boulette de soja sauce curry
- Pomme dauphine (1)
- Flan nappé caramel

MERCREDI

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

JEUDI

- Pomelo
- Riz et lentille amande, carotte (3)
- Crème au chocolat

VENDREDI

- Salade iceberg à l'emmental
- Parmentier aux petits légumes et cacahuète (3)
- Fraidou
- Suisse nature sucré

ALLERGÈNE

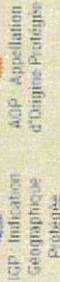
- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

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, pomme de terre, concombre, poivron, échalote, cornichon.
- Sauce Mornay** : Béchamel à l'emmental.
- Salade Acapulco** : carotte bio, ananas, maïs bio, raisin sec, échalote.
- Sauce curry** : lait 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'État de l'UE à destination des écoles

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

PAU MAIRIE DE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande au jambon (4)
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt Pyrénées fraise

MARDI

- Betterave rouge aux pommes
- Poisson meunière (2)
-> Steak haché
- Blé au poivron
- Edam
- Kiwi

MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
-> Pani fromage tomate
- Dahl lentilles corail
- Riz créole
- Fraise au sucre

JEUDI

- Tomato mozzarella
- Sauté de veau au citron
- Julienne romanesco fusilli semi complètes
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Salade orientale
- Nems aux légumes
Sauce aigre douce
- Duo de brocolis carotte
- Brownie et crème anglaise (1) (3)

-> Donut

Les voyages de Tintin

LUNDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Omelette (1)
- Beignet de salsifis
- Yaourt Pyrénées fraise

MARDI

- Betterave rouge aux pommes
- Chili sin carne
- Blé au poivron
- Edam
- Kiwi

MERCREDI

- Tarte au fromage (1)
- Dahl lentilles corail
- Riz créole
- Fraise au sucre

JEUDI

- Tomato mozzarella
- Lasagnes épinard au chèvre (1)
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Salade orientale
- Nems aux légumes
Sauce aigre douce
- Duo de brocolis carotte
- Brownie et crème anglaise (1) (3)

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 Napolitaine** : huile tournesol bio, tomate, ail, persil.
Chili sin carne : poivron, haricot rouge, tomate, égrené pois bio, mais bio, carotte, huile tournesol bio, oignon bio, bouillon légumes, ail, cumin, persil, thym, laurier.
Dahl lentille corail : lentille corail Bio, courgette Bio, carotte, haricot vert, oignon Bio, lait coco, curry, gingembre.
Sauce citron : oignon bio, jus citron, farine bio, jus veau, huile olive, ail, thym.
Salade orientale : pois chiche, tomate, carotte, échalote, cumin.
Nem légume : galette riz, vermicelle de pois, châtaigne eau, soja, haricot mungo, champignon noir, blé, gingembre.
Sauce aigre douce : sucre, vinaigre, poivron, amidon, jus d'ananas, huile colza, sauce soja.



Menu spécial



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



ACP - Appellation d'Origine Protégée



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

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 1 ER MAI 2026

PAU propose la RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Filet de hoki sauce oseille (2)
-> Escalope de dinde
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Orange 

MARDI

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

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Rôti de dinde sauce poivronnade
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carbonara au parmesan
- Coquillette semi complète 
- Chanteneige
- Fraise Chantilly

VENDREDI

FERIE

Menus végétariens

LUNDI

- Pomme de terre niçoise
- Nugget végétal
- Haricot vert & haricot beurre 
- Saint Paulin 
- Orange 

MARDI

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

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Œuf dur portugaise (1)
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Légumes à la crème au Parmesan
- Coquillette semi complète 
- Chanteneige
- Fraise Chantilly

VENDREDI

FERIE

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 :

Pomme de terre niçoise : tomate, olive verte & noire, maïs bio, échalote, persil.

Légume tex-mex : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicaines.

Sauce poivronnade : poivron, crème, farine bio, beurre, échalote, fond volatile.

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

Sauce portugaise : tomate, oignon bio, crème, beurre, huile olive, herbes Provence.

Légumes à la crème : Champignon, carotte, crème, fève, lait, pois cassé, artichaut, échalote, farine bio, beurre, bouillon légumes.

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



Meat special



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



ABP - Indication Géographique Protégée



AOP - Appellation d'Origine Protégée



Produits autorisés par l'aide de l'IE à destination des écoles