



# SEMAINE DU 3 AU 7 FEVRIER 2025

PAU BEARN PYRÉNÉES RESTAURATION

## Menus standards

### 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
- Tome noire 
- Orange 

### MARDI

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

### MERCREDI

- Salade farandole 
- Chipolatas (4)
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

### JEUDI

- Carotte en vinaigrette 
- Steak haché sauce tomate
- Coquillettes semi complète 
- Parmesan râpé
- Crêpe confiture fraise (1)
- > Mille feuille

### VENDREDI

- Tajine d'agneau 
- Céréales du soleil 
- Croclait
- Clémentine 

## Menus végétariens

### LUNDI

- Pomme de terre normande (1)
- Nugget végétal
- Haricot vert & haricot beurre
- Tome noire 
- Orange 

### MARDI

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

### MERCREDI

- Salade farandole 
- Œuf dur portugaise (1)
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

### JEUDI

- Carotte en vinaigrette 
- Garniture napolitaine feve et pois
- Coquillettes semi complète 
- Parmesan râpé
- Crêpe confiture de fraise

### VENDREDI

- Tajine de légumes
- Céréales du soleil 
- Croclait
- 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

**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 Provence.

**Sauce Napolitaine fève et pois** : égrené de pois végétal Bio, champignon, carotte, sauce tomate, oignon bio, bouillon légumes.

**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 10 AU 14 FEVRIER 2025



## Menus standards

### LUNDI

- Tarte au fromage (1)  
-> Pani fromage tomate
- Rôti de veau
- Courgette et pomme de terre crème curry
- Cantal
- Purée pomme poire



### MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Mille feuilles

## Menus végétariens

### LUNDI

- Tarte au fromage (1)
- Pané épinard fromage
- Courgette et pomme de terre crème curry
- Cantal
- Purée pomme poire



### MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Mille feuilles

### MERCREDI

- Coquille à la mexicaine
- Filet de colin sauce dieppoise (2)  
-> Escalope de dinde au jus
- Brocoli & carotte
- Kiri
- Banane au chocolat



### MERCREDI

- Coquille à la mexicaine
- Crêpe fromage champignon (1)
- Brocoli & carotte
- Kiri
- Banane au chocolat



## Menu Jeux de Construction



### JEUDI

- Crée ton Sandwich à étages avec :
- 3 tranche de pain de mie
  - 1 tartinable tomate (1)  
-> 1 pâte de volaille
  - 1 tranche de Cheddar
  - De l'oignons frits
  - 1 tranche de rôti de dinde
  - De la salade
  - De la mayonnaise (1)  
-> Du Ketchup

Crée ton dessert :

- Fromage blanc vanille
- Coulis de fruit rouge
- Spéculos émiettés



## Menu Jeux de Construction



### JEUDI

- Crée ton Sandwich à étages avec :
- 3 tranche de pain de mie
  - 1 tartinable tomate (1)
  - 1 tranche de Cheddar
  - De l'oignons frits
  - 1 œuf dur
  - De la salade
  - De la mayonnaise (1)

Crée ton dessert :

- Fromage blanc vanille
- Coulis de fruit rouge
- Spéculos émiettés



PAU BEARN PYRÉNÉES RESTAURATION

### VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Cordon bleu
- Epinard béchamel
- Kiwi



### VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Lasagnes aux légumes (1)
- 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.

**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



# SEMAINE DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- *Salade gourmande œuf mimosa (1)*  
-> *Salade gourmande*
- Tartiflette lardon fromage (4)
- Clémentine

### 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
- Cubes 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
- Clémentine

### 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, 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



# SEMAINE DU 24 AU 28 FEVRIER 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES  
RESTAURATION

## Menus standards

### LUNDI

- Salade coleslaw (1) 
  - > Carotte râpée
- Sauté de poulet sauce aigre douce
- Haricot vert pomme de terre
- Saint Paulin 
- Orange 

### MARDI

- Pizza au fromage
- Axoa de veau 
- Carotte vichy 
- Kiwi 

### MERCREDI

- Salade Acapulco
- Pot au feu sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt basque fraise 

### JEUDI

- Salade chiffonnade à la mimolette 
- Penne semi complète ratatouille lentille corail 
- Parmesan râpé
- Purée de pomme 

### 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
- Saint Paulin 
- Orange 

### MARDI

- Pizza au fromage
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte vichy 
- Kiwi 

### MERCREDI

- Salade Acapulco
- Omelette (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt basque fraise 

### JEUDI

- Salade chiffonnade à la mimolette
- Penne semi complète ratatouille lentille corail 
- Parmesan râpé
- Purée de pomme 

### VENDREDI

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

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.

**Fusilli bio 1/2 complètes** : ratatouille, lentille bio, bouillon légumes, curcuma, herbes Provence.

**Vichy** : beurre, ail.

**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