SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• Pizza bolo végétale	• *Melon*	• Coquillette à la mexicaine	• Tarti-thon (2)	• Taboulé
• Omelette (1)	• Rôti de porc (4)	• Filet de colin sauce crevette (2)	→ Tartinable tomate basilic (1)	• Cordon bleu
→ Haché de veau	• Pomme de terre vapeur à l'oignon	-> Escalope de dinde au jus	• Ravioli à la viande	• Epinard béchamel
• Ratatouille	• Yaourt fermier nature sucré	• Brocoli & carotte	• Emmental	• *Cerise*
• Croclait		• Cantal	• Compote de pomme	
• Dessert de fruits pomme pêche		• *Banane* au chocolat		

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• Pizza bolo végétale	• *Melon*	• Coquillette à la mexicaine	• Tartinable tomate basilic (1)	• Taboulé
• Omelette (1)	• Boulette végétale sauce maïs	• Crêpe fromage (1)	• Ravioli aux légumes	• Lasagnes aux légumes (1)
• Ratatouille	• Pomme de terre vapeur à l'oignon	• Brocoli & carotte	• Emmental	• *Cerise*
• Croclait	• Yaourt fermier nature sucré	• Cantal	• Compote de pomme	
• Dessert de fruits pomme pêche		• *Banane* au 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

Ratatouille : Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail.
Sauce maïs : lait coco, maïs, crème, farine bio, beurre, oignon bio, bouillon légume, huile tournesol bio, curry.
Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.
Sauce crevette : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.
Salade de riz : riz IGP, tomate, lentille, maïs bio, mimolette.
Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.
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 9 AU 13 JUIN 2025

PAU BÉARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié Lundi de Pentecôte	• *Melon* • Omelette au fromage (1) -> Escalope hachée de veau sauce tomate • Pipérade • Moelleux au chocolat (1) -> *Mille feuilles*	• Salade de pépinette • Paupiette de veau • Petit pois, pomme de terre, carotte • Yaourt velouté nature & sucre	• *Salade iceberg* à la Fourme d'Ambert • Risotto lentille corail • *Banane*	• *Tomate mozzarella basilic* • Cubes de colin sauce Nantua (2) -> Escalope hachée de veau sauce poivre • Pomme vapeur • *Cerise*

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié Lundi de Pentecôte	• *Melon* • Omelette au fromage (1) • Pipérade • Moelleux au chocolat (1)	• Salade de pépinette • Pizza fromage • Petit pois, pomme de terre, carotte • Yaourt velouté nature & sucre	• *Salade Iceberg* à la Fourme d'Ambert • Risotto lentille corail • *Banane*	• *Tomate mozzarella basilic* • Blé & fève, haricot vert au sésame • Pomme vapeur • *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 :
Piperade : oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.
Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.
Risotto : champignon, épeautre & lentille corail, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légumes, thym, laurier.
Sauce Nantua : Vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail.
Blé : fève, haricot vert, oignon bio, sésame, beurre, bouillon légumes, huile tournesol bio, coriandre, ail, persil, thym.

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

SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 2025

Du côté des cantines

PAU RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• Roulé au fromage	• Salade betterave & maïs	• *Melon*	• *Iceberg* à la mimolette	• *Tomate & concombre à l'estragon*
• Sauté de poulet sauce ananas	• Axoa de veau	• Pot au feu sauce tomate	• Œuf dur mayonnaise (1)	• Colin sauce à la mangue (1)
• Haricot vert fondant	• Carotte Vichy	• Beignet de chou fleur	-> Jambon blanc & Ketchup	→ Escalope hachée de veau sauce brune
• Saint Paulin	• Saint Nectaire	• Yaourt basque abricot	• Salade de coquillette	• Riz 3 couleurs
• *Nectarine*	• *Pêche*		• Purée de pomme	• Moelleux poire vanille (1)
				→ Mille feuille

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• Roulé au fromage	• Salade betterave & maïs	• *Melon*	• *Iceberg* à la mimolette	• *Tomate & concombre à l'estragon*
• Pané fromage épinard	• Boulette lentille sarrasin	• Omelette	• Œuf dur mayonnaise (1)	• Bâtonnet citron algue
• Haricot vert fondant	• Carotte Vichy	• Beignet de chou fleur	• Salade de coquillette	• Riz 3 couleurs
• Saint Paulin	• Saint Nectaire	• Yaourt basque abricot	• Purée de pomme	• Moelleux poire vanille (1)
• *Nectarine*	• *Pêche*			

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

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

SEMAINE DU 23 AU 27 JUIN 2025

PÔLE RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade de carotte courgette*	• Salade de maïs à la mexicaine	• *Salade iceberg* aux gésiers & croûtons	• Croque fromage	• *Salade de tomate*
• Sauce au seitan façon "bolo"	• Beignet de calamar (2) -> Steak haché sauce tomate	• Poulet rôti	• Rôti de porc à la sauge	• Brandade de poisson (2) -> Hachis Parmentier
• Conchiglioni semi complètes	• Pomme vapeur	• Haricot plat	• Brocoli au beurre	• *Cerise*
• Emmental râpé	• Crème dessert à la vanille	• Camembert	• Edam	
• Fromage blanc sucré		• Eclair au chocolat (1) -> Donut	• *Pêche*	

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade de carotte courgette*	• Salade de maïs à la mexicaine	• *Salade iceberg aux croûtons*	• Croque fromage	• *Salade de tomate*
• Sauce au seitan façon "bolo"	• Galette de seitan	• Tarte au poireau (1)	• Boulette Thaï	• Gratin Dubarry œuf moutarde (1)
• Conchiglioni semi complètes	• Pomme vapeur	• Haricot plat	• Brocoli au beurre	• *Cerise*
• Emmental râpé	• Crème dessert à la vanille	• Camembert	• Edam	
• Fromage blanc sucré		• Eclair au chocolat (1)	• *Pêche*	

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

SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025

PAU RESTAURATION

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande* emmental	• Salade de haricot blanc	• *Concombre ciboulette*	• *Melon*	• *Salade iceberg & Tranche de tomate*
• Légumes couscous végétarien	• Roti de veau sauce poivre vert	• Colin lieu (2) sauce Tartare (1)	• Navarin printanier	• Pain burger /Steak haché mayonnaise (1)
• Semoule complète pois chiche raisin	• Carotte Parmentier	-> Rôti de dinde & Ketchup	• Purée	→ Ketchup
• Tarte normande aux pommes (1)	• *Pêche*	• Salade de légumes et pâtes	• Yaourt vanille	• Tranche de cheddar
-> Millefeuille		• Dessert de fruit pomme fraise		• Chips & Ketchup
				• *Abricot*

Menus végétariens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
• *Salade gourmande* emmental	• Salade de haricot blanc	• *Concombre ciboulette*	• *Melon*	• *Salade iceberg & Tranche de tomate*
• Légumes couscous végétarien	• Boulette lentille sarrasin	• Œuf dur sauce Tartare (1)	• Bâtonnet citron algue	• Pain burger /galette de seitan mayonnaise (1)
• Semoule complète pois chiche raisin	• Carotte Parmentier	• Salade de légumes et pâtes	• Purée	• Tranche de cheddar
• Tarte normande aux pommes (1)	• *Pêche*	• Dessert de fruits pomme fraise	• Yaourt vanille	• 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