



SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

PAU MAIRIE
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  
- Poire  

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

- Salade de pépinette romaine
- Rôti de dinde
- Chou fleur à la crème 
- Eclair chocolat (1)
-> Mille feuille

Menus végétariens

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  
- Poire  

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

- Salade de pépinette romaine
- Œuf dur froid (1)
- Chou fleur à la crème 
- Eclair chocolat (1)

ALLERGÈNE

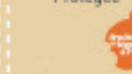
- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

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 :
Sauce Napolitaine : huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.
Chili sin carne : poivron, haricot rouge, tomate, égrené de pois bio, maïs bio, carotte, huile tournesol bio, oignon bio, tomate concentrée, bouillon légumes, ail, fécule, cumin, persil, thym, laurier.
Dahl de lentille : lentille corail, oignon bio, tomate, carotte, haricot vert, courgette, curry, gingembre, bouillon de légume,
Sauce citron : oignon bio, jus citron, farine bio, jus veau, huile olive, ail, thym.
Pépinette romaine : Pâte en forme de pépin, tomate, maïs, échalote, olive noire, persil.



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



SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

PAU HAUTS-DE-PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade du Sud Ouest au brebis 
- Filet de hoki sauce ail des ours (2)
- > Escalope de dinde sauce ail des ours
- Haricot vert & haricot beurre 
- Poire 



MARDI

- Salade gourmande à l'emmental râpé et graines de tournesol
- Galette de de seitan 
- Purée de potimarron 
- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Rôti de dinde sauce basquaise
- Pomme noisette
- Croclait
- Crème caramel 

JEUDI

- Carbonara aux lardons & parmesan (4)
- Coquillettes semi complète 
- Chanteneige
- Raisin 



VENDREDI

- Pomelo
- Emincé de boeuf façon axoa 
- Pommes vapeur
- Tourte au citron (1)
- > Mille-feuille

Menus végétariens

LUNDI

- Salade du Sud ouest au brebis 
- Palet seitan haricot noir sauce ail des ours 
- Haricot vert & haricot beurre
- Poire 



MARDI

- Salade gourmande à l'emmental râpé et graines de tournesol
- Galette de seitan 
- Purée de potimarron 
- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Œuf dur sauce basquaise (1)
- Pomme noisette
- Croclait
- Crème caramel 

JEUDI

- Légumes à la crème & Parmesan
- Coquillettes semi complète 
- Chanteneige
- Raisin 



VENDREDI

- Pomelo
- Seitan façon axoa 
- Pommes vapeur
- Tourte au citron (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 du Sud Ouest : Pomme de terre, maïs, dés de pomme, haricot vert, haricot blanc, dés brebis, échalote, ciboulette.

Sauce ail des ours : vin blanc, champignon, crème fraîche, échalote, ail des ours

Sauce basquaise : piperade (poivron, tomate, oignon), tomate, poivron, oignon bio, huile olive bio, ail, thym, laurier, paprika.

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.

Jus axoa : poivron, oignon bio, huile olive bio, jus de veau (std) ou bouillon de légumes (végé), 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 19 AU 23 OCTOBRE 2026

PAU Haute Pyrénées
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Pizza au fromage
- Rôti de porc (4)
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche



MARDI

- Salade de concombre
- Boulette végétale sauce maïs
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt des Pyrénées & sucre



MERCREDI

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



JEUDI

- Salade Chiffonnade au chèvre
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Purée au céleri
- Paris Brest (1) (3)
-> Mille feuille

VENDREDI

- Taboulé
- Cordon bleu
- Epinard béchamel
- Prune



Menus végétariens

LUNDI

- Pizza au fromage
- Omelette (1)
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche



MARDI

- Salade de concombre
- Boulette végétale sauce maïs
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt des Pyrénées & sucre



MERCREDI

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



JEUDI

- Salade Chiffonnade au chèvre
- Raviole piperade
- Paris Brest (1) (3)

VENDREDI

- Taboulé
- Bouchée tomate mozza
- Epinard béchamel
- Prune



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.

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.



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 26 AU 30 OCTOBRE 2026

PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Pâté de campagne (1) (4)
→ Pâté de volaille
- Omelette au fromage (1)
-> Escalope hachée de veau sauce tomate
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)
-> Donut

MARDI

- Radis beurre
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme



MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre



JEUDI

- Salade Chiffonnade à la Fourme d'Ambert
- Risotto lentille corail et petits légumes
- Banane



VENDREDI

- Tomate vinaigrette
- Filet de colin sauce Nantua (2)
-> Escalope hachée de veau sauce poivre
- Boulgour pilaf
- Raisin



Menus végétariens

LUNDI

- Tartinable tomate (1)
- Omelette au fromage (1)
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)

MARDI

- Radis beurre
- Oeuf dur (1) & Ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme



MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Pizza fromage
- Petit pois, pomme de terre, carotte
- Yaourt velouté nature & sucre



JEUDI

- Salade Chiffonnade à la Fourme d'Ambert
- Risotto lentille corail et petits légumes
- Banane



VENDREDI

- Tomate vinaigrette
- Blé & fève, haricot vert au sésame
- Raisin



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 :

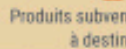
Piperade : oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

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.



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