



SEMAINE DU 4 AU 8 MAI 2026


PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards





LUNDI

- Pizza bolo végétale 
- Cordon bleu
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche 


MARDI

- Salade de concombre ciboulette 
- Omelette (1)
> Escalope de dinde au jus
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt des Pyrénées sucré

MERCREDI

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

JEUDI




- Salade iceberg au chèvre
- Rôti de boeuf & Ketchup
- Purée de céleri 
- Eclair vanille (1)
-> Donut

VENDREDI


FERIE

Menus végétariens




LUNDI

- Pizza bolo végétale 
- Bouchée tomate mozzarella 
- Ratatouille
- Kiri
- Dessert de fruit pomme pêche 


MARDI

- Salade de concombre ciboulette 
- Omelette (1)
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt des Pyrénées sucré

MERCREDI

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

JEUDI

- Salade iceberg au chèvre
- Gratin céleri oeuf ratatouille (1) 
- Eclair vanille (1)

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 :

Ratatouille : Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile olive, ail.

Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce crevette : crevette, oignon bio, crème, beurre, farine bio, fumet crustacés, vin blanc, tomate.

Purée de céleri : Purée de céleri, purée mousseline, crème fraîche, lait, huile bio, oignon bio

Gratin céleri : purée pomme terre et céleri, œuf brouillé, ratatouille, emmental, oignon bio.



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



SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026

PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Pizza au fromage
- Omelette (1)
-> Escalope hachée de veau sauce tomate
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)
-> Millefeuille

MARDI

- Radis beurre
- Emincé de bœuf en vinaigrette
- Frite
- Emmental
- Pomme

MERCREDI

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

JEUDI

FERIE

VENDREDI

PONT

Menus végétariens

LUNDI

- Pizza au fromage
- Omelette (1)
- Piperade
- Moelleux au chocolat (1)

MARDI

- Radis beurre
- Flan de légumes froid (1)
- Frite
- Emmental
- Pomme

MERCREDI

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

JEUDI

FERIE

VENDREDI

PONT

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.

Flan légumes : œuf, lait, crème, emmental, courgette, carotte, petit pois, oignon bio, muscade.

Salade pépinette : pâte forme pépin, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote, ail, persil.



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






SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026




PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Betterave rouge au maïs 
- poisson pané (2)
-> Escalope hachée de veau
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Orange  


MARDI

- Roulé au fromage
- Axoa de veau 
- Carotte Vichy 
- Gouda
- Dessert de fruit pomme fraise 


MERCREDI

- Tomate vinaigrette
- Emincé de bœuf sauce tomate
- Beignet de chou fleur
- Yaourt des Pyrénées fraise

JEUDI




- Salade Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille 
- Parmesan râpé
- Fraise & sucre

VENDREDI



- Salade de concombre ciboulette 
- Paëlla poisson chorizo (2) (4)
-> Paëlla au poulet
- Croclait
- Mille-feuille

Menus végétariens

LUNDI

- Betterave rouge au maïs 
- Pané fromage épinard
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Orange  


MARDI

- Roulé au fromage
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Vichy 
- Gouda
- Dessert de fruit pomme fraise 


MERCREDI

- Tomate vinaigrette
- Tortilla pomme de terre (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt des Pyrénées fraise

JEUDI

- Salade Iceberg à l'emmental
- Fusilli semi complètes ratatouille lentille / 
- Parmesan râpé
- Fraise & sucre

VENDREDI

- Salade de concombre ciboulette 
- Paëlla aux pépinettes
- Croclait
- Mille-feuille

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 :

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.

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.



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



SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 2026

PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI




MARDI

MERCREDI






JEUDI

VENDREDI

FERIE

- Betterave Bio au basilic 
- Sauce seitan façon bolo 
- Conchiglioni semi complète 
- Emmental râpé
- Crème dessert à la vanille

- Salade iceberg aux gésiers & croûtons
 - Poulet rôti
 - Haricot plat
 - Camembert
 - Eclair au chocolat (1)
- > Donut

- Croque fromage
- Rôti de porc au jus (4)
- Brocoli au beurre 
- Edam  
- Orange  

- Tomate vinaigrette
 - Brandade de poisson (2)
- > Hachis Parmentier
- Fraise & Chantilly

Menus végétariens

LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

- Betterave Bio au basilic 
- Sauce seitan façon bolo 
- Conchiglioni semi complète 
- Emmental râpé
- Crème dessert à la vanille

- Salade iceberg aux croûtons
- Tarte au poireau (1)
- Haricot plat
- Camembert
- Eclair au chocolat (1)

- Croque fromage
- Boulette Thaiï
- Brocoli au beurre 
- Edam  
- Orange  

- Tomate vinaigrette
- Lasagnes aux légumes (1)
- Fraise & Chantilly

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 italiqnes.

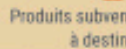
POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Sauce seitan : tomate, seitan bio, champignon, carotte, oignon bio, bouillon légumes, ail, thym, laurier.

Brandade : Purée de pomme de terre, filet de cabillaud, lait, crème, huile olive, ail, persil, beurre, fumet poisson.

Lasagnes légumes : pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym.



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