



SEMAINE DU 6 AU 10 JUILLET 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)
-> Millefeuille

MARDI

- Melon
- Emincé de bœuf en vinaigrette
- Frite
- Emmental
- Pêche

MERCREDI

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

JEUDI

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert
- Risotto lentille corail
- Banane

VENDREDI

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

Menus végétariens

LUNDI

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

MARDI

- Melon
- Flan de légumes froid (1)
- Frite
- Emmental
- Pêche

MERCREDI

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

JEUDI

- Salade iceberg à la Fourme d'Ambert
- Risotto lentille corail
- Banane

VENDREDI

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

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.

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, 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



SEMAINE DU 13 AU 17 JUILLET 2026

PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Betterave rouge au maïs 
- Sauté de poulet sauce ananas 
- Haricot vert & pomme de terre
- Saint Paulin
- Nectarine

MARDI

FERIE

MERCREDI

- Melon
- Boeuf estival
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Œuf dur mayonnaise (1)
-> Jambon blanc & Ketchup
- Salade de coquille
- Dessert de fruit pomme-fraise 

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
- Nectarine

MARDI

FERIE

MERCREDI

- Melon
- Tortilla de pomme de terre (1)
- Beignet de chou fleur
- Yaourt Pyrénées fraise

JEUDI

- Iceberg à l'emmental
- Œuf dur mayonnaise (1)
- Salade de coquille
- Dessert de fruit pomme-fraise 

VENDREDI

- Salade de concombre ciboulette 
- Paëlla aux pépinites
- 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

Sauce ananas : ananas, oignon bio, vin blanc, carotte, farine bio, sauce soja, huile tournesol bio, vinaigre, bouillon volaille, ail, thym, laurier.

Salade coquille : Tomate cerise, concombre, maïs bio, olive noire, échalote, ciboulette.

Paëlla : riz, filet de colin, moule, poivron, chorizo, encornet, oignon bio, petit pois, fumet poisson, huile olive, épices paëlla, ail.

Paëlla pépinites : 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 20 AU 24 JUILLET 2026

PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade de carotte et courgette 
- Sauce au seitan façon "bolo" 
- Conchiglioni semi complète 
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré 

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Beignet de calamar (2)
- > Steak haché sauce tomate
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille

MERCREDI

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

JEUDI

- Pizza au fromage
- Rôti de porc à la sauge (4)
- Brocoli au beurre 
- Edam
- Pêche Roussanne

VENDREDI

- Tomate vinaigrette
- Brandade de poisson (2)
- > Hachis Parmentier
- Abricot

Menus végétariens

LUNDI

- Salade de carotte et courgette 
- Sauce au seitan façon "bolo" 
- Conchiglioni semi complètes 
- Emmental râpé
- Fromage blanc sucré 

MARDI

- Salade de maïs à la mexicaine 
- Galette de seitan 
- Pomme vapeur
- Crème dessert à la vanille

MERCREDI

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

JEUDI

- Pizza au fromage
- Boulette Thaï
- Brocoli au beurre 
- Edam
- Pêche Roussanne

VENDREDI

- Tomate vinaigrette
- Lasagnes aux légumes (1)
- 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 :

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 colin, 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



SEMAINE DU 27 AU 31 JUILLET 2026

PAU MAIRIE
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Tarte normande aux pommes (1)

-> Millefeuille

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Roti de veau sauce poivre vert
- Carotte Parmentier 
- Gouda
- Pêche Roussanne

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Pavé de poisson sauce Tartare (1) (2)
-> Rôti de dinde & Ketchup
- Salade de légumes et pâtes
- Dessert de fruit pomme fraise 

JEUDI

- Melon
- Navarin printanier  
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille

VENDREDI

- Cœur de blé en salade
- Steak haché maître d'hôtel
- Petit pois carotte pomme de terre 
- Rondelé nature 
- Abricot

Menus végétariens

LUNDI

- Salade gourmande emmental
- Légumes couscous végétarien
- Semoule complète pois chiche raisin 
- Tarte normande aux pommes (1)

MARDI

- Salade de haricot blanc
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte Parmentier 
- Gouda
- Pêche Roussanne

MERCREDI

- Concombre ciboulette 
- Œuf dur sauce Tartare (1)
- Salade de légumes et pâtes
- Dessert de fruit pomme fraise 

JEUDI

- Melon
- Bouchée tomate mozza
- Purée
- Yaourt Pyrénées Myrtille

VENDREDI

- Cœur de blé en salade
- Pizza
- Petit pois carotte pomme de terre 
- Rondelé nature 
- 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.

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.



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