

Menus pour le période du 02 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE

A LA DECOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE



LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENREDI 06 SEPTEMBRE
Carotte BIO et chou Poisson filet sauce piperade Riz BIO *** Yaourt coco BIO	Betteraves BIO à l'ESTRAGON Pané de blé épinard Coquille BIO "Euskal Pastak" *** Yaourt Bio vanille "Cazaubon"	Taboulé de quinoa BIO Croustillant au fromage BIO Légumes de saison BIO *** Glace BIO	Salade composée Haut de cuisse de poulet «Aldabia» Purée de courgettes BIO *** Pomme BIO	Tomates "Euskal Baserri" au BASILIC Echine de porc HVE « Ferme des Accacia » Lentilles BIO *** Eclair au chocolat
LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENREDI 13 SEPTEMBRE
Pastèque BIO Poisson frit Blé BIO aux ÉPICES ORIENTALES Coulis de tomate Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »	Concombres BIO vinaigrette Cordon bleu de dinde « Aldabia » Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison BIO	Empanadas de thon Steak haché Coquille BIO « Euskal Pastak » *** Salade de fruits à la CANNELLE	Carottes râpées BIO, vinaigrette AILLEE Chili de légumes Haricots rouges « Euskal Baserri » et maïs Céréales gourmandes BIO Yaourt nature sucré "Bastidarra"	Salade de haricots verts Poisson sauce à l' ANETH Riz IGP Camargue *** Fruit de saison
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENREDI 20 SEPTEMBRE
Melon Boulettes d'agneau au THYM Haricots blancs « Euskal Baserri » Brocolis *** Fromage BIO	Salade composée Xistora « Maison Montauzer » Penne BIO « Euskal Pastak » au PESTO *** Fruit de saison BIO	Melon Cordon bleu « Aldabia » Riz Indica BIO Piperade *** Compote de pomme mirabelle	Tomates « Euskal Baserri » et olives Poisson meunière Purée de carottes bio au CUMIN *** Yaourt BIO	Pastèque BIO Tortilla de pomme de terre Petits pois à la MENTHE *** Fromage AOP
LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENREDI 27 SEPTEMBRE
Macédoine de légumes vinaigrette Emincé de bœuf Herriko « Axuria » Semoule BIO aux raisin sec et RAZ EL HANOUT *** Yaourt fraise ferme Larrea 'Bleu/blanc/cœur'	Raita de concombre Filet de poulet « Aldabia » au CURRY Pâtes BIO *** Fromage blanc BIO à la FLEUR D'ORANGER	Betterave BIO Filet de colin au PERSIL Semoule BIO *** Fruit de saison BIO	Melon de saison Albondigas façon amatxi Riz BIO *** Compote de pomme CANNELLE	Oeuf dur plein air Lentilles BIO Blé BIO Ratatouille confite aux HERBES DE PROVENCE Platanos IGP Canaria
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 01 OCTOBRE	MERCREDI 02 OCTOBRE	JEUDI 03 OCTOBRE	VENREDI 04 OCTOBRE
Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia » Brandade de poisson Salade verte *** Salade de fruits à la CARDAMOME	Pastèque Lomo MOUTARDE À L'ANCIENNE Riz BIO *** Yaourt coco BIO 'Cazaubon'	Carottes râpées BIO vinaigrette citronnée Haut de cuisse de poulet AU PAPRIKA Quinoa BIO et Kasha *** Fromage blanc au MIEL	Coleslaw Nugget's de blé Pâtes BIO Ketchup basque au PIMENT D'ESPELETTE Fruit de saison BIO	Parmentier de bœuf Herriko 'Axuria' Salade verte Fruit de saison Yaourt nature sucré BIO
LUNDI 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MERCREDI 09 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENREDI 11 OCTOBRE
Rollitos de légumes Poisson filet à l' OSEILLE Boulgour BIO Légumes de saison Crème chocolat BIO	Salade de pois chiche ORIGAN et féta Galette de légumes Pomme de terre grenaille au ROMARIN *** Fruit de saison	Pastèque Tortilla Légumes du moment *** Donut's au sucre	Céleri rémoulade Rôti de veau sauce EPICES ITALIENNES Blé BIO Légumes de saison Compote HVE	
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENREDI 18 OCTOBRE
Salade composée Poisson pané Spaghettis BIO au beurre demi sel *** Fromage du moment BIO	Betteraves BIO Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' Purée de potimarron POIVRE DE JAMAÏQUE *** Yaourt Larrea 'Bleu/blanc/cœur'	Tomate en salade Saucisse BIO « Ferme Arracq » Gratin de pomme de terre *** Fromage BIO	Soupe BIO marocaine au CURCUMA Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Yaourt nature et FRUITS SECS	Oeuf dur mayonnaise au GINGEMBRE Bolognaise de thon Riz BIO *** Fruit de saison BIO

Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.
 Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes fêtes de fin d'année.