

## À LA DÉCOUVERTE DES LÉGUMINEUSES ET LÉGUMES D'ANTANT

LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	MERCREDI 06 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Bouillon étoilé Aiguillete de blé Poêlée de légumes *** Compote <b>mirabelle HVE</b>	Betteraves <b>BIO</b> Poisson frit <b>MSC</b> Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille <b>BIO</b> « Cazaubon »	Soupe de <b>blette</b> et poireaux Croque-Monsieur Salade verte *** Fruit de saison <b>BIO</b>	Concombre <b>HVE</b> au fromage frais Haut de cuisses de poulet « <b>Aldabia</b> » Blé <b>BIO</b> <b>Panais</b> rôtis au miel Fruit de saison	Carottes râpées <b>BIO</b> Galette de chou-fleur Lentilles <b>BIO</b> *** Compote pomme <b>châtaigne HVE</b>
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
ARMISTICE	Velouté de <b>courge Butternut</b> Rôti de porc confit Gratin de pomme de terre *** Yaourt nature sucré « Cazaubon »	Betteraves <b>BIO</b> aux noix Poisson blanc à la tomate Semoule <b>BIO</b> *** Fromage et pâte de <b>coing</b>	Oeuf dur sauce cocktail Bouchée aux épinards Riz <b>IGP</b> et <b>fèves edamame</b> *** Fruit de saison	Soupe de légumes <b>BIO</b> à l'ancienne Cassoulet <b>Haricots blancs</b> 'Euskal Baserri' *** Yaourt Fraise 'Ferme Larrea' <b>Bleu/Blanc/Cœur</b>
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
<b>Chou rave</b> vinaigrette Boulette d'agneau Pomme de terre fraîche *** Compote de fruits <b>BIO</b>	Mélange de salade, <b>artichaud</b> et lardon Filet de poulet au curry Boullgour <b>BIO</b> *** Tomme des Pyrénées <b>IGP</b>	Pâté basque Emincé de bœuf <b>Herriko</b> Purée de <b>céleri</b> *** Salade de fruits frais	Macédoine de légumes en mayonnaise Poisson meunière <b>MSC</b> Pâtes <b>BIO</b> *** Fromage blanc <b>HVE</b> 'Ximun eta Xabi »	Velouté de carottes <b>BIO</b> au lait de coco Tortilla de pomme de terre Haricots verts <b>BIO</b> persillés *** Tarte pomme <b>Rhubarbe</b>
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Empanadas au thon Chipolatas <b>HVE Ferme des Acaccias</b> Dahl de <b>pois chiche</b> *** Fruit de saison <b>BIO</b>	Coleslaw Boulette végétarienne thai Riz <b>IGP Camargue</b> *** Yaourt vanille <b>Bastidarra "HVE"</b>	Salade <b>ancienne et radis noirs</b> Gratin de pâtes <b>BIO</b> au fromage *** Biscuit <b>BIO</b> Fruit de saison	Bouillon étoilé Cordon bleu « <b>Aldabia</b> » Purée de <b>pois cassé</b> *** Platanos <b>IGP Canarias</b>	MENU A VOTER
LUNDI 02 DECEMBRE	MARDI 03 DECEMBRE	MERCREDI 04 DECEMBRE	JEUDI 05 DECEMBRE	VENDREDI 06 DECEMBRE
Crème de <b>potimarron</b> au lait d'amande Thon à la catalane Semoule <b>BIO</b> *** Compote de fruits <b>HVE</b>	Salade de maïs et feta Echine de porc <b>IGP</b> « Pascal Massonde » Coquillette <b>BIO</b> 'Euskal Pastak' *** Fromage <b>BIO</b>	Salade de <b>lentilles vertes BIO corail</b> Sauté de dinde aux olives <b>Patate douce</b> rôtie *** Compote de fruits <b>BIO</b>	Saucisson « <b>Montauzer</b> » Poisson en sauce citronnée <b>MSC</b> Boullgour <b>BIO</b> et <b>orge</b> *** Crème caramel <b>BIO</b>	Velouté de poireaux et <b>navets BIO</b> Rollitos de légumes Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison
LUNDI 09 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
Carottes <b>BIO</b> vinaigrette Haut de cuisse aux herbes « <b>Aldabia</b> » Riz <b>IGP Camargue</b> Poêlée de <b>Salsifis</b> Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Soupe à <b>l'oignon</b> , croutons et fromage Saucisse 'Montauzer' façon Rougail Semoule <b>BIO</b> *** Compote pomme <b>coing HVE</b>	Soupe de <b>légumes anciens</b> Brandade de poisson <b>MSC</b> Salade verte *** Platanos <b>IGP Canarias</b>	Œuf dur plein air Blé <b>BIO</b> Lentilles <b>BIO</b> Ratatouille confite à l'origan Fruit de saison	*** Bolognaise de bœuf <b>Herriko</b> 'Axuria' Conchigli <b>BIO</b> 'Euskal pastak' Biscuit <b>BIO</b> Yaourt à la <b>figue</b> « Cazaubon »
LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	MERCREDI 18 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
Salade <b>d'endive</b> et noix Poisson blanc <b>Pêche Durable</b> à l'Espagnol Pomme de terre au four *** Fromage <b>AOP</b>	Taboulé de <b>sarrasin, millet et orge</b> Albondigas Chou-fleur <b>BIO</b> béchamel *** Fruit de saison <b>BIO</b>	 <b>MENU DE NOËL</b> des centres	Betteraves <b>BIO</b> Légumes à la tomate et <b>Haricots rouges</b> Riz <b>BIO</b> *** Yaourt à la grecque <b>BIO</b>	<b>MENU DE</b> <b>NOËL</b> 

\*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.