

# Menus pour le période du 04 Novembre au 20 Décembre

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



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