

Menus pour le période du 02 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE

A LA DECOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE



LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENDEDI 06 SEPTEMBRE
<p> Betteraves BIO à l'ESTRAGON Pané de blé épinaud Coquillettes BIO "Euskal Pastak" *** Yaourt Bio vanille "Cazaubon"</p>	<p> Salade composée Haut de cuisse de poulet «Aldabia» Purée de courgettes BIO *** Pomme BIO</p>	<p> Tomates "Euskal Baserri" au BASILIC Echine de porc HVE « Ferme des Accacia » Lentilles BIO *** Eclair au chocolat</p>	<p> Pastèque BIO Poisson frit Blé BIO aux ÉPICES ORIENTALES Coulis de tomate Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »</p>
LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDEDI 13 SEPTEMBRE
<p> Concombres BIO vinaigrette Cordon bleu de dinde « Aldabia » Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison BIO</p>	<p> Carottes râpées BIO, vinaigrette AILLEE Chili de légumes Haricots rouges « Euskal Baserri » et maïs Céréales gourmandes BIO Yaourt nature sucré "Bastidarra"</p>	<p>Salade de haricots verts Poisson sauce à l'ANETH Riz IGP Camargue *** Fruit de saison</p>	<p>Melon Boulettes d'agneau au THYM Haricots blancs « Euskal Baserri » Brocolis *** Fromage BIO</p>
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDEDI 20 SEPTEMBRE
<p> Salade composée Xistora « Maison Montauzer » Penne BIO « Euskal Pastak » au PESTO *** Fruit de saison BIO</p>	<p> Tomates « Euskal Baserri » et olives Poisson meunière Purée de carottes bio au CUMIN *** Yaourt BIO</p>	<p> Pastèque BIO Tortilla de pomme de terre Petits pois à la MENTHE *** Fromage AOP</p>	<p>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'</p>
LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDEDI 27 SEPTEMBRE
<p> Raita de concombre Filet de poulet « Aldabia » au CURRY Pâtes BIO *** Fromage blanc BIO à la FLEUR D'ORANGER</p>	<p>Melon de saison Albondigas façon amatxi Riz BIO *** Compote de pomme CANELLE</p>	<p> Oeuf dur plein air Lentilles BIO Blé BIO Ratatouille confite aux HERBES DE PROVENCE Platanos IGP Canaria</p>	<p> Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia » Brandade de poisson Salade verte *** Salade de fruits à la CARDAMOME</p>
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 31 SEPTEMBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENDEDI 03 OCTOBRE
<p>Pastèque Lomo MOUTARDE À L'ANCIENNE Riz BIO *** Yaourt coco BIO 'Cazaubon'</p>	<p>Coleslaw Nugget's de blé Pâtes BIO Ketchup basque au PIMENT D'ESPELETTE Fruit de saison BIO</p>	<p> *** Parmentier de bœuf Herriko 'Axuria' Salade verte Fruit de saison Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Rollitos de légumes Poisson filet à l'OSEILLE Boullgour BIO Légumes de saison Crème chocolat BIO</p>
LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDEDI 10 OCTOBRE
<p>Salade de pois chiche ORIGAN et féta Galette de légumes Pomme de terre grenaille au ROMARIN *** Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Rôti de veau sauce EPICES ITALIENNES Blé BIO Légumes de saison Compote HVE</p>	<p> VOTRE MENU</p>	<p>Salade composée Poisson pané Spaghettis BIO au beurre demi sel *** Fromage du moment BIO</p>
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDEDI 17 OCTOBRE
<p> Betteraves BIO Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' Purée de potimarron POIVRE DE JAMAÏQUE *** Yaourt Larrea 'Bleu/blanc/cœur'</p>	<p> Soupe BIO marocaine au CURCUMA Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Yaourt nature et FRUITS SECS</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise au GINGEMBRE Bolognaise de thon Riz BIO *** Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées BIO Steak haché Lentilles BIO *** Compote HVE "Cazaubon" à la VANILLE</p>

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.