

Bon Appétit!

## Menus pour le période du 09 mars au 17 avril 2020



LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Salade laitue mais et olives vertes Saucisse de Toulouse <i>Maison Montauzer</i> Lentilles vertes Et son fond de braisage Yaourt vanille <i>Cazaubon</i>	 Betteraves aux noix Tortilla aux oignons Petits pois au jus *** Gâteau basque à l'amande <i>Ogi Ona</i>	Tourin Blanchi Cuisse de poulet <i>Aldabia</i> rôti au thym et romarin Pomme de terre au four *** Yaourt <b>BIO</b> citron <i>Idartia</i>	 Saucisson sec <i>Maison Montauzer</i> Bolognaise de thon Coulis de tomate Penne <b>BIO</b> <i>Euskal Pastak</i> Fruit de saison
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Bouillon étoilé Rôti de dinde <i>Aldabia</i> Mousseline de légumes frais *** Compote de pomme <i>Cazaubon</i>	Empanadas au thon Steak haché <i>Herriko</i> à la bourguignonne Pâtes Tortis tricolores <i>Légumes de producteurs locaux</i> Fruit de saison	 Salade Marocaine Couscous royal Semoule Légumes du couscous Krima (Fromage blanc <b>BIO</b> <i>Biok</i> au miel)	 Potage de légumes de printemps Merlu frais frit (selon arrivage) Riz pilaf Coulis de piquillos Fruit de saison
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 25 MARS	VENDREDI 26 MARS
Carottes râpées en vinaigrette Escalope de volaille Coquillettes <b>BIO</b> <i>Euskal Pastak</i> <i>Légumes de producteurs locaux</i> Yaourt nature sucré <i>Bastidarra</i>	Œufs mayonnaise Galette de légumes Riz blanc Coulis de tomate Fruit de saison 	Velouté de légumes <i>Xistora Maison Montauzer</i> Lentilles Oignons et carottes Crème dessert <i>Bastidarra</i>	Friand au fromage de la CLPB <i>Etxeko</i> Poisson au beurre citronné Pomme de terre Fraiches *** Salade de fruits
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
Bouillon vermicelles Ravioles au bœuf Coulis de tomate Gratiné au fromage <i>Bidartia</i> Beignet au chocolat	Concombres sauce blanche Poisson en chapelure Pâtes papillon Haricots verts persillés Yaourt <b>BIO</b> vanille <i>Baskalia</i>	<b>MENU DES PETITS ECOLIERS</b>	Croquettes au jambon Poulet en marinade Gratin de chou fleur *** Fruit de saison
LUNDI 06 AVRIL	MARDI 07 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
Betteraves à l'huile <i>Nouste Ekilili</i> Rôti de veau <i>Pascal Massonde</i> au jus Riz à l'ail <i>Légumes de producteurs locaux</i> Fromage blanc <b>BIO</b> <i>Biok</i>	Rouleau de printemps  Bolognaise végétarienne Penne <b>BIO</b> <i>Euskal Pastak</i> Fromage râpé de la CLPB Fruit de saison	Salade César Burger au poulet Fromage et sauce Burger Chips de Navarre Compote de pomme <i>Cazaubon</i>	Potage de légumes verts Poisson sauce au chorizo Semoule Ratatouille confite Fromage de vache <i>Bidartia</i>
LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
<b>Pâques</b> 	Œufs mimosa au fines herbes <i>Biok</i> Civet de poulet <i>Aldabia</i> Riz facón Pilaf Gâteau de Pâques Et ses chocolats	Bouillon étoilé Tortilla pomme de Terre Menestra de légumes  Biscuit <b>BIO</b> Fruit de saison	Carottes au citron Poisson frais frit (selon arrivage) Pâtes coudes au beurre <i>Légumes de producteurs locaux</i> Yaourt <b>BIO</b> vanille <i>Cazaubon</i>

\*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.