

Menus pour la période du 01 septembre au 16 octobre 2020

LUNDI 31 AOUT	MARDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE
<p>C'est la RENTREE !</p>	<p>Melon vert Tortilla aux pommes de terre Ratatouille confite Biscuit BIO Yaourt BIO citron <i>Idartia</i></p>	<p>Friand au fromage Etxeko Cuisse de poulet <i>Aldabia</i> Lentilles Et son fond de braisage Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Poisson frit "par nous" Riz blanc Légumes de producteurs locaux Compote de pomme <i>Cazaubon</i></p>
LUNDI 07 SEPTEMBRE	MARDI 08 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
<p>Carottes vinaigrettes Steak haché de bœuf <i>Herriko Axuria</i> Pomme de terre au four <i>Ferme Dache Dise</i> *** Fromage de vache <i>Bidartia</i></p>	<p>Croquettes au jambon Poisson au citron frais Semoule Coulis de piquillos Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette <i>Xistora Maison Montauzer</i> Pâtes BIO <i>Euskal Pastak</i> Légumes de producteurs locaux Gâteau basque <i>Ogi Ona</i></p>	<p>Tomates cerises Burger à la galette de légumes Chips artisanaux de Navarre Fruit de saison Yaourt Bio <i>Cazaubon</i> à la framboise</p>
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
<p>Melon Escalope de veau <i>Herriko Axuria</i> Chou fleur béchamel *** Compote de pomme BIO</p>	<p>Œufs dur Lentilles Et ses carottes Riz blanc Coulis de tomate Fruit de saison</p>	<p>Salade Marocaine Couscous royal Semoule Légumes du couscous Krima (fromage blanc BIO Biok)</p>	<p>Betteraves BIO aux noix Poisson pané Pomme de terre fraîche au four Légumes de producteurs locaux Fromage de brebis <i>Azkorria Ossau Irrati</i></p>
LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
<p>Tomates en salade Saucisse de Toulouse <i>Maison Montauzer</i> Haricots blancs de Navarre *** Yaourt nature sucré <i>Bastidarra</i></p>	<p>Pastèque Cuisse de poulet <i>Aldabia</i> Pâtes Bio <i>Euskal Pastak</i> Légumes de producteurs locaux Glace vanille/fraise</p>	<p>Lasagne végétariennes Aux légumes de saison Salade verte Fruit de saison Yaourt BIO framboise <i>Cazaubon</i></p>	<p>Saucisson <i>Maison Montauzer</i> Poisson au citron Riz au pilaf Coulis de tomate Fruit de saison</p>
LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
<p>Concombres à la bulgare Rôti de dinde <i>Aldabia</i> Petits pois à la Française *** Compote de pomme fruits rouge <i>Cazaubon</i></p>	<p>Rouleau de printemps Porc au caramel Riz cantonnais *** Salade de fruits exotiques</p>	<p>Tomates et olives Poisson sauce blanche Pomme de terre de producteurs locaux Haricots verts au jus Yaourt BIO <i>Baskalia</i></p>	<p>Salade de coleslaw Rôti de bœuf <i>Herriko Axuria</i> Pâtes coudes au beurre Légumes de producteurs locaux Eclair au chocolat</p>
LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
<p>Chorizo <i>Maison Montauzer</i> Emincé de poulet D'ici Mousseline de légumes frais *** Fruit de saison</p>	<p>MENU DES PETITS ECOLIERS</p>	<p>Carottes au citron Bolognaise végétarienne Penne Bio <i>Euskal Pastak</i> Fromage râpé de la <i>CLPB</i> Yaourt Bio nature sucré <i>Idartia</i></p>	<p>Poisson à l'œuf Etxeko Riz pilaf Haricots beurre au jus Fromage de vache <i>BIO Oheta</i> Fruit de saison</p>
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
<p>Œufs mayonnaise Gallettes de légumes Pâtes Bio <i>Euskal Pastak</i> Coulis de piquillos Compote de pomme <i>Cazaubon</i></p>	<p>Betteraves à l'huile <i>Nouste Ekilili</i> Steak haché de veau <i>Herriko Axuria</i> Lentilles Et son fond de braisage Yaourt Vanille <i>Bastidarra</i></p>	<p>Salade créole Rougail saucisse <i>Maison Montauzer</i> Riz créole - Beignet au chocolat</p>	<p>Pâté basque <i>Pascal Massonde</i> Morue à l'espagnol Pomme de terre *** Fruit de saison</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.