

Menus pour le période du 02 septembre au 22 octobre 2021

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	JEUDI 02 SEPTMBRE	VENDREDI 03 SEPTEMBRE
		Tomates en vinaigrette « Nousté Ekilili » Chorizo à cuire « Maison Montauzer » Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille « Cazaubon »	Melon jaune Poisson frit Riz Indica Ratatouille Fraîche Fruit de saison
LUNDI 06 SEPTEMBRE	MARDI 07 SEPTEMBRE	JEUDI 09 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
Pastèque Cuisse de poulet « Aldabia » au thym Pâtes coquillettes « Euskal pastak » *** Yaourt nature sucré "Ximun eta Xabi"	Rollitos de légumes Tortilla de pomme de terre et oignons Haricots verts *** Fruit de saison	Betteraves aux noix Poisson sauce à l'ail Riz de "Léon" *** Cône de glace vanille	Saucisson sec et cornichon Chiquito de veau « Pascal Massonde » Pomme de terre « Ferme Dache dise » Courgettes fraîches sautées Fruit de saison
LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
Concombre à la bulgare Lomo "Pascal Massonde" Petits pois au jus *** Yaourt coco "Cazaubon"	Tomates et olives vertes Sauté de poulet à la coco Semoule au beurre *** Fromage de brebis "Azkorria"	Oeuf dur Plein air Nems de légumes Purée de légumes *** Compote de pomme "Cazaubon"	Carottes râpées Bolognaise de bœuf « Ferme Larrous » Penne « Euskal Pastak » *** Yaourt citron "Idartia"
LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE
Melon charentais Galette de chou-fleur Pomme de terre en gratin *** Eclair au chocolat	Coleslaw "fait maison" Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Yaourt framboise « Cazaubon »	Salade Marocaine Couscous (poulet /agneau) Semoule Légumes du couscous Fromage blanc « BIOC » au miel	Pâté basque "Pascal Massonde" Morue à l'œuf « faite par nous » Riz Indica Haricots beurre Fruit de saison
LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 01 OCTOBRE
Betteraves en vinaigrette Cuisse de poulet « Aldabia » Lentilles et son fond de braisage *** Fromage de vache « Oheta »	Croquettes au jambon Parmentier de bœuf herriko "Axuria" Salade verte *** Fruit de saison	Tomate en salade Tortilla de pomme de terre Menestra de légumes *** Yaourt nature sucré « Idartia »	Pastèque Thon à la catalane Pâtes coquillettes « Euskal Pastak » *** Gâteau basque à l'amande « Ogi ona »
LUNDI 04 OCTOBRE	MARDI 05 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE
Carottes râpées au citron Xistora "Maison Montauzer" Semoule Coulis de tomate Glace vanille / chocolat	Oeuf dur Bolognaise végétale Riz de "Léon" *** Fruit de saison	MENU DES PETITS ECOLIERS	
LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Rouleau de printemps Porc "Elevage Iraztia" au caramel Riz cantonnais *** Salade de fruits	Melon Poisson sauce blanche Pâtes papillon tricolores *** Fromage de vache « Bidartia »	Tomates cerises Burger à la galette Sauce cocktail Chips de Navarre Yaourt aromatisé « Cazaubon »	Chorizo pamplona et cornichon Poulet rôti « Aldabia » Chou-fleur en gratin *** Fruit de saison
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Pâtes coquillettes « Euskal pastak » Légumes de producteurs locaux Donut's au sucre	Velouté de légumes de saison Lentilles vertes Riz façon pilaf Coulis de piquillos Compote de pomme « Cazaubon »	Betteraves en vinaigrette Steaks hachés de veau Herriko « Axuria » Petits pois à la Française *** Crème chocolat « Bastidarra »	Croquettes de jambon Gratin de pomme de terre au saumon Fromage râpé Salade verte Fruit de saison