

LUNDI 08 NOVEMBRE	MARDI 09 NOVEMBRE	JEUDI 11 NOVEMBRE	VENREDI 12 NOVEMBRE
Oeuf dur BIO Galette de légumes Purée de pomme de terre *** Fruit de saison BIO	Bouillon vermicelle Cuisse de poulet thym et romarin « Aldabia » Petits pois au jus *** Fromage de vache « Bidartia »	ARMISTICE	*** Lasagne de boeuf Salade verte Fruit de saison Yaourt nature sucré BIO « Cazaubon »
LUNDI 15 NOVEMBRE	MARDI 16 NOVEMBRE	JEUDI 18 NOVEMBRE	VENREDI 19 NOVEMBRE
Betteraves BIO aux pommes Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Lentilles et fond de braisage *** Fromage blanc nature « Ximun eta Xabi »	Velouté Dubarry Poisson sauce au chorizo Pomme de terre « Gastemendia » *** Eclair au chocolat	Feuilleté au chèvre "Etxeko" Chili sin carne Haricots rouges Riz Indica Fruit de saison BIO	Carottes râpées marinade citronnée Chiquito de veau « Pascal Massonde » Pâtes semi complète BIO Salsifis au jus Compote de pomme « Cazaubon »
LUNDI 22 NOVEMBRE	MARDI 23 NOVEMBRE	JEUDI 25 NOVEMBRE	VENREDI 26 NOVEMBRE
Céleri rémoulade Poulet rôti "Aldabia" au miel Semoule au beurre Piperade Fromage de brebis « Azkorria »	Crème crécy Tortilla de pomme de terre Haricots verts BIO *** Yaourt à la coco	Menu des collégiens Piarres Larzabal	Saucisson sec "Pascal Massonde" Bacalao frit par nous Riz aux céréales Poireaux à la crème Fruit de saison
LUNDI 29 NOVEMBRE	MARDI 30 NOVEMBRE	JEUDI 02 DECEMBRE	VENREDI 03 DECEMBRE
Coleslaw Croquettes de Canard « Les saveurs d'amatxi » Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Beignet aux pommes	Potage de légumes BIO Axa de porc BIO Pomme de terre BIO *** Yaourt BIO saveur abricot « Cazaubon »	Toast moutardé au boudin Filet de poisson au four Pâtes tortis tricolore *** Fruit de saison	Salade verte, maïs et tomate Couscous végétarien Semoule Légumes du couscous Fromage blanc BIO « BLOK »
LUNDI 06 DECEMBRE	MARDI 07 DECEMBRE	JEUDI 09 DECEMBRE	VENREDI 10 DECEMBRE
Bouillon étoilé Chipolatas au sel de Guérande Gratin de chou-fleur *** Fruit de saison	Oeuf dur Légumineuses et graines BIO « Céré Sun » Lentilles au jus Coulis de piperade Compote de pomme BIO	Velouté de potirron Croque Mr fait par nous Feuille de salade *** Yaourt BIO nature sucré « Idartia »	Concombre vinaigrette Poisson sauce citronnée Pâtes penne BIO au basilic *** Salade de fruits
LUNDI 13 DECEMBRE	MARDI 14 DECEMBRE	JEUDI 16 DECEMBRE	VENREDI 17 DECEMBRE
Rollitos de légumes Bolognaise végétarienne Ebly façon pilaf *** Fruit de saison BIO	Garbure du Béarn Cordon bleu "Aldabia" Purée de carottes au cumin *** Brie AOP	 MENU DE NOEL	Betteraves BIO aux noix Thon à la Basquaise Riz tomate *** Yaourt BIO aromatisé « Cazaubon »

*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.