

LUNDI 28 FÉVRIER	MARDI 01 MARS	JEUDI 03 MARS	VENDREDI 04 MARS
Betteraves BIO Finger de poulet Purée de pomme de terre gratinée *** Yaourt coco "Cazaubon"	 Salade créole Rougail saucisse « Maison Montauzer » Riz créole à la citronnelle *** Beignet au chocolat	Feuilleté au chèvre « Brukiza » BIO Bolognaise végétarienne Semoule *** Fruit de saison	Pâté Basque "Pascal Massonde" Poisson à la crème d'aneth Pâtes papillon Poireau à la crème "Gastemendia" Purée de pomme BIO
LUNDI 07 MARS	MARDI 08 MARS	JEUDI 10 MARS	VENDREDI 11 MARS
Concombre au fromage frais Xistora « Maison Montauzer » Lentilles au jus *** Yaourt BIO nature sucré « Idartia »	Bouillon étoilé Tortilla de pomme de terre Haricots plats persillés *** Fruit de saison BIO	Houmous de pois chiche et pain BIO Chiquito de veau « Pascal Massonde » Riz Indica *** Fruit de saison	Velouté de potiron au lait de coco Morue Ajoariejo Pomme de terre/sauce tomate *** Gâteau basque à l'amande « Ogi Ona »
LUNDI 14 MARS	MARDI 15 MARS	JEUDI 17 MARS	VENDREDI 18 MARS
Nems de légumes Sauté de dinde façon tajine Boullgour *** Fruit de saison	Crème de poireaux de Villefranque Parmentier Herriko Salade verte *** Yaourt vanille "Ximun eta Xabi »	Carottes râpées marinade au citron Bacalao frit par nous Pâtes coquillettes BIO "Euskal Pastak" *** Fromage de brebis AOP "Azkorria"	Oeuf dur mayonnaise Lentilles BIO Riz « El Maragato » Piperade Fruit de saison
LUNDI 21 MARS	MARDI 22 MARS	JEUDI 24 MARS	VENDREDI 25 MARS
Céleri rémoulade Echine de porc moutarde à l'ancienne Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison	Velouté forestier aux champignons Poulet rôti chimichurri Petits pois, carotte *** Yaourt BIO au citron	Salade verte vinaigrette balsamique Burger végétarien Chips de navarre *** Compote de poire BIO	Saucisson et cornichon Poisson frit Semoule Coulis de ratatouille Salade de fruits à la cardamome
LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS	JEUDI 31 MARS	VENDREDI 01 AVRIL
Coleslaw Axa de veau Herriko "Axuria" Riz blanc *** Fromage blanc BIO « BLOK »	*** Nuggets végétal Pomme de terre « d'Araba » au four Fromage de vache BIO "Ogheta" Fruit de saison BIO	Garbure de « Greg le Béarnais » Cassoulet Manchon de canard frais Haricots blancs « Euskal Basseri » Yaourt nature sucré	Betteraves huile Colza « Nouste Ekilili » Gratin de pâte BIO au saumon Salade verte *** Eclair au chocolat
LUNDI 04 AVRIL	MARDI 05 AVRIL	JEUDI 07 AVRIL	VENDREDI 08 AVRIL
Bouillon étoilé Veggie balls à la tomate Lentilles *** Compote BIO	MENU DES PETITS ÉCOLIERS	Soupe de légumes Lasagne de bœuf Salade mesclun *** Crème chocolat « Bastidarra »	Rillettes de poulet Morue frite à l'oeuf Pomme de terre fraîches *** Fruit de saison BIO
LUNDI 11 AVRIL	MARDI 12 AVRIL	JEUDI 14 AVRIL	VENDREDI 15 AVRIL
Carottes râpées BIO Galette au chou-fleur Semoule Ratatouille confite Brie de Meaux AOP	 Oeufs durs mayonnaise Albondigas d'agneau Pâtes tiburon Soupe de fraise Etxeko Chocolats de pâques BIO "Cazenave"	 Croquettes au jambon Ventrèche de porc laqué Purée de pomme de terre Haricots verts Fruit de saison	Potage de légumes de printemps Poisson en sauce Riz indica *** Yaourt BIO « 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.