

Menus pour le période du 03 janvier au 11 février 2021



| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>LUNDI 03 JANVIER</p> <p>Betteraves BIO vinaigrette Galette de légumes Purée de pomme de terre *** Compote de pomme « Cazaubon »</p> | <p>MARDI 04 JANVIER</p> <p>Oeuf dur plein air Cuisse de poulet « Aldabia » thym et romarin Petits pois *** Fruit de saison BIO</p> | <p>JEUDI 06 JANVIER EPIPHANIE</p> <p>Salade composée Bolognaise de bœuf Herriko « Axuria » Spaghettis Fromage râpé COURONNE DES ROIS</p> | <p> VENDREDI 07 JANVIER</p> <p>Poisson sauce au chorizo Riz Indica Légumes de producteurs locaux Fromage de vache BIO «Oheta» Fruit de saison</p> |
| <p>LUNDI 10 JANVIER</p> <p>Carottes râpées au citron Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Pâtes semi complète BIO *** Yaourt BIO nature sucré « Idartia »</p> | <p>MARDI 11 JANVIER</p> <p>Bouillon étoilé Tortilla aux oignons Menestra de légumes *** GALETTE FRANGIPANE « LA FABRICK À GÂTEAU »</p> | <p>JEUDI 13 JANVIER</p> <p>Pâté basque "Massonde" et cornichons Bacalao frit par nous Semoule au beurre Coulis de tomate Fruit de saison</p> | <p> VENDREDI 14 JANVIER</p> <p>Crème crécy Axoa de veau Herriko "Axuria" Pommes de terre au four fraîches *** Compote de pomme poire BIO</p> |
| <p>LUNDI 17 JANVIER</p> <p>Raïta de concombre Sauté de poulet Tandorri Riz aux fruits secs *** Crème à l'Indienne</p> | <p>MARDI 18 JANVIER</p> <p>Bunelos Chorizo à cuire "Montauzer" Haricots blancs "Euskal Baserri" *** Fruit de saison BIO</p> | <p>JEUDI 20 JANVIER</p> <p>Velouté Dubarry Pizza aux 4 fromages Salade verte *** Yaourt BIO vanille "Cazaubon"</p> | <p> VENDREDI 21 JANVIER</p> <p>Céleri rémoulade Filet de limande pané Pâtes Coquillettes BIO « Euskal Pastak » Navets glacés Couronne des rois</p> |
| <p>LUNDI 24 JANVIER</p> <p>Empanadas au thon Lomo Lentilles Et son fond de braisage Fruit de saison</p> | <p>MARDI 25 JANVIER</p> <p>Betteraves BIO aux noix Croquette aux champignons « Les saveurs d'Amatxi » Semoule Ratatouille Fromage de brebis « Azkorria » AOP Ossau Iraty</p> | <p>JEUDI 27 JANVIER</p> <p>Bouillon étoilé Cuisse de poulet "Aldabia" Purée de légumes de saison *** Compote de fruits rouges « Cazaubon »</p> | <p> VENDREDI 28 JANVIER</p> <p>Chorizo "Pascal Massonde" Thon à la catalane Riz « de Léon » *** Fruit de saison BIO</p> |
| <p>LUNDI 31 JANVIER</p> <p>Œuf dur mayonnaise Boulette d'agneau au jus Pâtes farfalles *** Fruit de saison</p> | <p>MARDI 01 FEVRIER</p> <p>Coleslaw Morue à l'oeuf Pomme de terre "Gastemendia" Poireaux à la crème Yaourt "Ximun eta Xabi"</p> | <p>JEUDI 03 FEVRIER CHANDELEUR</p> <p>Velouté de potirron Crêpe salée Jambon blanc « Montauzer » /fromage « Bidartia » Feuille de salade Gâteau Basque "Ogi Ona"</p> | <p> VENDREDI 04 FEVRIER</p> <p>Feuilleté au fromage "Fait par nous » Riz « El Maragato » Lentilles BIO Piperade Fruit de saison</p> |
| <p>LUNDI 07 FEVRIER</p> <p>Carottes râpées BIO Poulet rôti au miel Semoule au flocon d'avoine *** Yaourt BIO "Cazaubon"</p> | <p>MARDI 08 FEVRIER</p> <p>Salade composée Chili Herriko Haricots rouges Pâtes penne BIO «Euskal Pastak» Compote de pomme BIO</p> | <p>JEUDI 10 FEVRIER</p> <p>Potage de légumes BIO Tortilla de pomme de terre Haricots verts et haricots beurre *** Riz au lait « Etxekoa »</p> | <p> VENDREDI 11 FEVRIER</p> <p>Croquettes de jambon Brandade de morue Salade verte *** 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.