

Menus pour le période du 20 février au 07 avril 2023

LUNDI 20 FEVRIER	MARDI 21 FEVRIER	JEUDI 23 FEVRIER	VENREDI 24 FEVRIER
Betteraves Bio vinaigrettes Nuggets de poulet Pâtes semi complètes BIO Sauce cocktail Yaourt nature sucré	Velouté carottes BIO et lait de coco Saucisse sauce rougail « Maison Montauzer » Riz créole *** Beignet au chocolat	Taboulé de quinoa Tortilla Espagnole Haricots plats persillés *** Platanos Canarias IGP	Croquettes de jambon Poisson frit Semoule Piperade Orange BIO
LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	JEUDI 02 MARS	VENREDI 03 MARS
Crème de chou-fleur Lomo au jus Lentilles *** Yaourt vanille "Bastidarra"	Oeuf dur Plein Air Bolognaise de légumes et pois chiche BIO Pâtes coquillettes *** Compote de fruits rouges HVE	Bouillon étoilé Jambon blanc Pomme de terre au fromage à raclette *** Fruit de saison	Carottes râpées BIO Poisson en sauce Riz de Léon *** Crème natilla
LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	JEUDI 09 MARS	VENREDI 10 MARS
Soupe de légumes variés BIO Cordon bleu «Aldabia» Petits pois à la Française *** Pomme BIO	Saucisson sec Parmentier de Bœuf « Herriko » Salade verte *** Fromage de brebis AOP « Azkorria »	*** Burger à la galette Chips artisanales de Navarre Clémentine Yaourt BIO Cazaubon	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage Thon à la catalane Pâtes *** Compote de pomme BIO
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENREDI 17 MARS
Salade, olive et maïs Xistora « Maison Montauzer » Haricots blancs « Euskal Basseri » *** Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »	Velouté de courgettes au curry Nems de légumes Céréales Asiatiques BIO *** Yaourt de Brebis BIO « Bergerie Ondars »	Céleri rémoulade Blanc de poulet en blanquette Riz BIO Brocolis sautés Crème chocolat « Cazaubon »	Pâté basque « Pascal Massonde » Brandade de poisson Salade mélangée *** Fruit de saison BIO
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS	VENREDI 24 MARS
Bouillon alphabet Bouchées de blé panées Purée de légumes *** Fromage de vache BIO "Oheta"	Empanadillas au thon Rôti de dinde sauce forestière Riz indica *** Fruit de saison	*** Crème carbonara Conchigli BIO Compote de pomme HVE Sablé « La fabrick à gâteaux »	Velouté de poireaux BIO Poisson en chapelure Boulgour BIO Ratatouille Confite Yaourt Fermier vanille
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS	VENREDI 31 MARS
Concombre à la bulgare Galette de chou fleur Semoule au beurre Ketchup Yaourt à boire fraise « Niko eta Maider »	Crème de légumes d'hiver Lasagnes gratinées Mesclun *** Fruit de saison BIO	Toast de chèvre Riz aux légumes Lentilles BIO Sauce tomate Platanos IGP Canarias	Betteraves BIO aux noix Gratin de pomme de terre au saumon Haricots verts persillés *** Gâteau basque « Ogi ona »
LUNDI 03 AVRIL	MARDI 04 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL	VENREDI 07 AVRIL
Carottes râpées BIO au citron Cuisses de poulet rôties Penne semi complète BIO *** Yaourt vanille « Cazaubon »	Bouillon étoilé Tortilla de pomme de terre Menestra de légumes *** Fruit de saison	Oeuf dur Mayonnaise Boulettes d'agneau Pomme de terre fraîche au four *** Glace	Soupe de légumes Poisson en sauce Riz de Léon *** Compote HVE

LE PAIN : le pain est livré par la boulangerie Axola Gabe de Larressore, tous les mardi et jeudi sera servi du pain Biologique et le lundi et vendredi du pain issus de farine label rouge.