



Menus pour le période du 04 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE



LUNDI 04 SEPTEMBRE Betteraves BIO Galette de légumes Coquillettes BIO "Euskal Pastak" *** Yaourt Bio vanille "Cazaubon"	MARDI 05 SEPTEMBRE Empanadillas au thon Haut de cuisse de poulet Purée de carottes *** Pomme BIO	JEUDI 07 SEPTEMBRE Tomates "Euskal Baserri" En salade Xistora « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Fromage de vache BIO "Ogheta"	 VENDREDI 08 SEPTEMBRE Pastèque Poisson frit Riz BIO Coulis de tomate YAourt nature sucré "Bastidarra"
LUNDI 11 SEPTEMBRE Saucisson sec Cordon bleu de dinde « Aldabia » Haricots plats *** Fruit de saison	MARDI 12 SEPTEMBRE Carottes râpées BIO Chili sin carne Haricots rouges « Euskal Baserri » Céréales gourmandes BIO Fromage blanc « Ximun eta Xabi »	JEUDI 14 SEPTEMBRE Concombres vinaigrette Poisson sauce citronnée Riz IGP Camargue Brocolis Yaourt à boire à la fraise « Niko eta Maider »	 VENDREDI 15 SEPTEMBRE Melon Boulettes d'agneau Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Carré frais BIO
LUNDI 18 SEPTEMBRE Salade composée Saucisse de Toulouse "Maison Montauzer" Penne BIO « Euskal Pastak » *** Yaourt BIO nature sucré	MARDI 19 SEPTEMBRE Pastèque Nugget's de blé Petits pois *** Glace	JEUDI 21 SEPTEMBRE Manger main	 VENDREDI 22 SEPTEMBRE Croquette de jambon Brandade de poisson Salade verte *** Fruit de saison BIO
LUNDI 25 SEPTEMBRE Melon Rollitos de légumes Gratin de pomme de terre *** Fromage AOP	MARDI 26 SEPTEMBRE Raita de concombre Sauté de poulet au curry Riz Indica BIO *** Fromage blanc BIO « Biok » aux amandes	JEUDI 28 SEPTEMBRE Tomate "Euskal Baserri" et olives Parmentier de légumes Salade verte *** Tarte aux pommes	 VENDREDI 29 SEPTEMBRE Rillettes de poulet « Fermier Landais » Thon à la catalane Blé BIO *** Platanos IGP Canaria
LUNDI 02 OCTOBRE Coleslaw Poisson frit Pâtes BIO *** Pomme BIO	MARDI 03 OCTOBRE Pastèque Tortilla Espagnole Mesclun *** Yaourt BIO framboise	JEUDI 05 OCTOBRE *** Burger au lomo et fromage de brebis Chips Fruit de saison Biscuit BIO	 VENDREDI 06 OCTOBRE Oeuf dur plein air Lentilles BIO Riz BIO Ratatouille Compote de pomme BIO
LUNDI 09 OCTOBRE Bouillon étoilé Haut de cuisse de poulet Chou-fleur BIO en béchamel *** Fruit de saison	MARDI 10 OCTOBRE Melon Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Fromage AOP	JEUDI 12 OCTOBRE *** Bolognaise de bœuf « Herriko » Conchigli BIO Compote BIO Biscuit	 VENDREDI 13 OCTOBRE Betteraves BIO Poisson en sauce Pomme de terre fraîche au four *** Yaourt BIO vanille
LUNDI 16 OCTOBRE Tomates vinaigrette Albondigas facón Amatxi Boullgour BIO *** Compote de fruits	MARDI 17 OCTOBRE Soupe de légumes BIO Echine de porc Lentilles BIO *** Fruit de saison	JEUDI 19 OCTOBRE Pastèque Galette aux épinards Riz BIO Piperade Yaourt à boire abricot « Niko eta Maider »	 VENDREDI 20 OCTOBRE Pâté basque "Pascal Massonde" Poisson meunière Purée de légumes de saison *** Pomme BIO

*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.