

Bon Appétit

Menus pour la période du 02 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE

A LA DECOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE



LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENREDI 06 SEPTEMBRE
<p>Betteraves BIO à l'ESTRAGON </p> <p>Pané de blé épinard </p> <p>Coquille BIO "Euskal Pastak" </p> <p>***</p> <p>Yaourt Bio vanille "Cazaubon" </p>	<p>Salade composée </p> <p>Haut de cuisse de poulet «Aldabia» </p> <p>Purée de courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Pomme BIO </p>	<p>Taboulé de quinoa BIO </p> <p>Croustillant au fromage BIO </p> <p>Légumes de saison BIO </p> <p>***</p> <p>Glace BIO </p>	<p>Tomates "Euskal Baserri" au BASILIC </p> <p>Echine de porc HVE « Ferme des Accacia » </p> <p>Lentilles BIO </p> <p>***</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Pastèque BIO </p> <p>Poisson frit </p> <p>Riz BIO aux ÉPICES ORIENTALES </p> <p>Coulis de tomate </p> <p>Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi » </p>
LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENREDI 13 SEPTEMBRE
<p>Concombres BIO vinaigrette </p> <p>Cordon bleu de dinde « Aldabia » </p> <p>Gratin de pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette AILLEE </p> <p>Chili de légumes </p> <p>Haricots rouges « Euskal Baserri » et maïs </p> <p>Céréales gourmandes BIO </p> <p>Yaourt nature sucré "Bastidarra" </p>	<p>Saucisson sec et cornichon </p> <p>Steak haché </p> <p>Coquille BIO « Euskal Pastak » </p> <p>***</p> <p>Salade de fruits à la CANNELLE </p>	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Poisson sauce à l'ANETH </p> <p>Riz IGP Camargue </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon </p> <p>Boulettes d'agneau au THYM </p> <p>Haricots blancs « Euskal Baserri » </p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage BIO </p>
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENREDI 20 SEPTEMBRE
<p>Salade composée </p> <p>Xistora « Maison Montauzer » </p> <p>Penne BIO « Euskal Pastak » au PESTO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Tomates « Euskal Baserri » et olives </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Purée de carottes bio au CUMIN </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p>	<p>Melon </p> <p>Cordon bleu « Aldabia » </p> <p>Riz Indica BIO </p> <p>Piperade </p> <p>Compote de pomme mirabelle </p>	<p>Pastèque BIO </p> <p>Tortilla de pomme de terre </p> <p>Petits pois à la MENTHE </p> <p>***</p> <p>Fromage AOP </p>	<p>Macédoine de légumes vinaigrette </p> <p>Emincé de bœuf Herriko « Axuria » </p> <p>Semoule BIO aux raisin sec et RAZ EL HANOUT </p> <p>***</p> <p>Yaourt fraise ferme Larrea 'Bleu/blanc/cœur' </p>
LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENREDI 27 SEPTEMBRE
<p>Raita de concombre </p> <p>Filet de poulet « Aldabia » au CURRY </p> <p>Pâtes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO à la FLEUR D'ORANGER </p>	<p>Melon de saison </p> <p>Albondigas façon amatxi </p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Compote de pomme CANELLE </p>	<p>Betterave BIO </p> <p>Filet de colin au PERSIL </p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Oeuf dur plein air </p> <p>Lentilles BIO </p> <p>Blé BIO </p> <p>Ratatouille confite aux HERBES DE PROVENCE </p> <p>Platanos IGP Canaria </p>	<p>Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia » </p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Salade verte </p> <p>***</p> <p>Salade de fruits à la CARDAMOME </p>
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 31 SEPTEMBRE	MERCREDI 01 OCTOBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENREDI 03 OCTOBRE
<p>Pastèque </p> <p>Lomo MOUTARDE À L'ANCIENNE </p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt coco BIO 'Cazaubon' </p>	<p>Coleslaw </p> <p>Nugget's de blé </p> <p>Pâtes BIO </p> <p>Ketchup basque au PIMENT D'ESPELETTE </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette citronnée </p> <p>Haut de cuisse de poulet AU PAPRIKA </p> <p>Quinoa BIO et Kasha </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au MIEL </p>	<p>***</p> <p>Parmentier de boeuf Herriko 'Axuria' </p> <p>Salade verte </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>Samoussa de légumes </p> <p>Poisson filet à l'OSEILLE </p> <p>Boullgour BIO </p> <p>Légumes de saison </p> <p>Crème chocolat BIO </p>
LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	MERCREDI 08 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENREDI 10 OCTOBRE
<p>Salade de pois chiche ORIGAN et féta </p> <p>Galette de légumes </p> <p>Pomme de terre grenaille au ROMARIN </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Rôti de veau sauce ÉPICES ITALIENNES </p> <p>Blé BIO </p> <p>Légumes de saison </p> <p>Compote HVE </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Tortilla </p> <p>Légumes du moment </p> <p>***</p> <p>Donut's au sucre </p>	<p>VOTEZ</p> <p>VOTRE MENU</p>	<p>Salade composée </p> <p>Poisson pané </p> <p>Spaghettis BIO au beurre demi-sel </p> <p>***</p> <p>Fromage du moment BIO </p>
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENREDI 17 OCTOBRE
<p>Betteraves BIO </p> <p>Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' </p> <p>Purée de potimarron POIVRE DE JAMAÏQUE </p> <p>***</p> <p>Yaourt Larrea 'Bleu/blanc/cœur' </p>	<p>Soupe BIO marocaine au CURCUMA </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Légumes du couscous </p> <p>Yaourt nature et FRUITS SECS </p>	<p>Tomate en salade </p> <p>Saucisse BIO « Ferme Arracq » </p> <p>Gratin de pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage BIO </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise au GINGEMBRE </p> <p>Bolognaise de thon </p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO </p> <p>Steak haché </p> <p>Lentilles BIO </p> <p>***</p> <p>Compote HVE "Cazaubon" à la VANILLE </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.