

MENUS DU 18 FEVRIER AU 1ER MARS 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 18 au 22 février 2019	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>poulet rôti</p> <p>purée p de terre potiron</p> <p>compote bio</p>	<p>carottes râpées vinaigrette au citron</p> <p>pâtes bio bolognaise</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt bio au sucre de canne</p>	<p>salade thon haricots verts</p> <p>rôti de porc</p> <p>petits pois à l'ancienne</p> <p>fruit bio</p>	<p>friand</p> <p>tortilla</p> <p>épinards bio béchamel</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>taboulé</p> <p>plein filet meunière</p> <p>gratin de brocolis bio</p> <p>crème dessert</p>
semaine du 25 février au 1er mars 2019	<p>salade de pommes de terre</p> <p>paleron de bœuf braisé</p> <p>chou fleur bio béchamel</p> <p>fruit</p>	<p>asperges vinaigrette</p> <p>merlu basquaise</p> <p>riz bio</p> <p>crème artisanale Bastidarra au chocolat</p>	<p>jambon blanc beurre</p> <p>sauté de poulet BBC</p> <p>purée de p de terre</p> <p>compote bio</p>	<p>salade de perles</p> <p>aiguillettes blé carottes panées</p> <p>haricots verts bio</p> <p>fruit</p>	<p>coleslow mayonnaise</p> <p>chipolata grillée</p> <p>lentilles</p> <p>petits suisses bio</p>

MENUS DU 4 MARS AU 12 AVRIL 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		MARDI GRAS			
semaine du 4 au 8 mars 2019	<p>betteraves bio vinaigrette et ciboulette</p> <p>nuggets de blé</p> <p>gratin de brocolis bio</p> <p>fruit</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>poulet rôti BBC aux herbes de Provence</p> <p>penne tricolores bio au fromage râpé</p> <p>purée de poire bio + mini beignet au chocolat</p>	<p>taboulé</p> <p>paupiette de veau façon marengo</p> <p>petits pois à l'ancienne</p> <p>yaourt bio</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>sauté de bœuf à la provençale</p> <p>riz bio</p> <p>entremet maison à la vanille</p>	<p>haricots verts bio vinaigrette</p> <p>filet de lieu MSC sauce verte</p> <p>purée pommes de terre potiron</p> <p>compote pomme fraise bio</p>
				REPAS 100% BIO	
semaine du 11 au 15 mars 2019	<p>cœurs de palmiers maïs carottes</p> <p>confit de porc</p> <p>lentilles</p> <p>yaourt bio ferme Idiartia (Jon Harlouchet)</p>	<p>taboulé à la semoule bio</p> <p>poisson meunière plein filet</p> <p>épinards bio béchamel</p> <p>compote</p>	<p>macédoine mayonnaise</p> <p>rôti de dinde à la crème</p> <p>pâtes bio</p> <p>crème dessert</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>sauté de veau bio Biozkarria aux épices</p> <p>purée de carottes bio</p> <p>tarte aux pommes bio</p>	<p>chou râpé vinaigrette</p> <p>galette blé épinards fromage</p> <p>poêlée de haricots beurre</p> <p>petits suisses bio</p>
semaine du 18 au 22 mars 2019	<p>coleslow mayonnaise</p> <p>sauté de dinde BBC au paprika</p> <p>potatoes de terre cubes persillées</p> <p>yaourt bio des Pyrénées Cazaubon</p>	<p>salade de perles au fromage</p> <p>steak haché pur bœuf viande française sauce échalote</p> <p>gratin de chou fleur bio</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>asperges</p> <p>escalope panée</p> <p>purée de brocolis à la vache qui rit</p> <p>compote bio</p>	<p>salade de riz bio</p> <p>filet de lieu frais MSC sauce piquillos</p> <p>haricots verts bio persillés</p> <p>crème artisanale Bastidarra au chocolat</p>	<p>salade composée</p> <p>spaghettis bio sauce pois à la basquaise et fromage râpé</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt bio à la vanille "les 2 vaches"</p>

MENUS DU 4 MARS AU 12 AVRIL 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 25 au 29 mars 2019	carottes râpées vinaigrette poulet rôti BBC petits pois bio à la française carré frais bio	macédoine mayonnaise omelette bio au fromage gratin potiron p de terre fruit	cœurs de palmiers saucisse haricots blancs mousse au chocolat	betteraves bio vinaigrette bœuf bourguignon viande Herriko carottes vichy bio semoule au lait maison	chou blanc râpé au fromage truite de Baigorri sauce tomate balsamique riz bio au piment d'Espelette fruit bio
semaine du 1er au 5 avril 2019	fonds d'artichauts aux olives galette de légumineuses bio poêlée de haricots beurre fromage blanc bio + sucre	salade maïs crudités parmentier de poisson salade verte tarte aux pommes bio	taboulé à la menthe blanc de volaille au curry poêlée de légumes fruit bio	repas 100 % BIO haricots verts bio en salade sauté de porc bio ferme Baillet façon axoa coquillettes bio yaourt bio des Pyrénées Cazaubon	carottes râpées au jus d'orange boulettes pur bœuf façon couscous semoule bio compote pomme abricot bio
semaine du 8 au 12 avril 2019	betteraves bio vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest flageolets flan au caramel bio	taboulé à la semoule bio aiguillettes blé carottes panées brocolis bio au fromage fruit	piémontaise paupiette de bœuf aux champignons haricots plats à la tomate compote bio	chou blanc râpé vinaigrette filet de lieu frais MSC aux fruits de mer riz bio piperade laitage brassé à la fraise Bastidarra (nouveau !)	salade composée aux haricots rouges blanquette de veau bio Biozkaria pommes de terre carottes fruit bio

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

produits laitiers
 légumes/fruits
 féculents
 viande/poisson/œufs
 produit sucré

LABEL :

MSC : poisson issu de la pêche durable
 BBC : label Bleu Blanc Cœur