

MENUS DU 7 JANVIER AU 16 FEVRIER 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 7 au 11 janvier 2019				EPIPHANIE	
	betteraves bio poulet rôti BBC pâtes bio poire bio	salade piémontaise poisson frais MSC sauce à l'Espagnole haricots verts bio persillés petits suisses bio	bouillon alphabet confit de porc petits pois à l'ancienne yaourt bio	carottes râpées vinaigrette sauté de veau bio Biozkaria purée de patate douce bio brioche des rois	taboulé boulettes lentilles sarrasin brocolis bio au fromage compote artisanale Cazaubon
semaine du 14 au 18 janvier 2019	cœurs de palmiers au thon petit salé purée de pois cassés au fromage fondu yaourt bio ferme Idiartia (Jon Harlouchet)	choudou râpé truite de Baigorri au beurre blanc riz bio compote bio	potage de légumes bio rôti de dinde pâtes bio crème dessert	céleri rémoulade omelette bio gratin de potiron bio et p de terre semoule au lait maison	saucisson sauté de poulet BBC aux champignons carottes vichy pomme bio
semaine du 21 au 25 janvier 2019	salade de pommes de terre saucisse IGP Sud Ouest gratin de chou fleur bio béchamel clémentine	macédoine mayonnaise parmentier de poisson salade verte camembert bio	velouté de potiron bio paupiette de veau façon marenco blé bio compote bio	betteraves bio vinaigrette sauté de bœuf Herriko pommes vapeur entremet maison au caramel	cœur de palmier er crudités pané de blé tomates mozzarella haricots beurre au jus fromage blanc bio
<i>au minimum un composant bio sera présent quotidiennement</i>					

MENUS DU 7 JANVIER AU 16 FEVRIER 2019

0

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 28 janvier au 1er février 2019	haricots verts bio vinaigrette poulet rôti Aldabia purée mixte potiron p de terre fromage des Aldudes BBC	fonds d'artichauts aiguillettes blé carottes panées gratin de brocolis bio au kiri yaourt sucré	potage de légumes escalope de volaille panée haricots plats à la tomate fruit bio	taboulé à la semoule bio blanquette de veau carottes bio persillées flan maison à la vanille	betterave poisson frais MSC beurre blanc safrané riz bio compote artisanale Cazaubon
semaine du 4 au 8 février 2019				CHANDELEUR	
	carottes râpées vinaigrette rôti de porc macaronis bio au fromage râpé crème au chocolat artisanale Bastidarra	salade de riz plein filet de colin meunière poêlée de haricots verts bio compote	bouillon vermicelle lasagnes bolognaise salade verte fruit bio	cœurs de palmiers maïs tartiflette (fromage lardons) salade verte crêpe	salade de perles omelette bio épinards bio béchamel yaourt artisanal sucré Bastidarra
semaine du 11 au 16 février 2019				REPAS 100% LOCAL ET BIO	
	betteraves bio vinaigrette boulettes pur bœuf sauce tomate spaghettis bio compote artisanale Cazaubon	asperges vinaigrette poisson frais MSC à la Basquaise riz bio fromage blanc sucré	velouté de légumes au fromage fondu wings de poulet gratin de chou fleur bio fruit	choudou bio râpé des Landes sauté de porc bio ferme Baillet purée de patates douces bio des Landes kiwi des Landes bio	carottes râpées vinaigrette nuggets de pois chiches bio haricots beurre persillés petits suisses bio
au minimum un composant bio sera présent quotidiennement					

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