

MENUS VACANCES AUTOMNE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 19 au 23 octobre 2020	coleslow bio à la mayonnaise bio saucisse IGP Sud Ouest coquillettes bio Euskal Pastak yaourt bio biscuit bio	salade de pomme de terre et fromage steak haché grillé pur bœuf + ketchup poêlée de courgettes petit suisse sucré fruit	concombres vinaigrette rôti de porc IGP Sud Ouest lentilles bio samos fromage blanc bio	taboulé bio aiguillettes de blé et carottes haricots beurre persillés saint paulin compote bio et locale pomme kiwi	betteraves bio vinaigrette brandade de poisson salade verte bio semoule au lait maison -
					REPAS ORANGE
semaine du 26 au 30 octobre 2020	salade de haricots verts bio lomo rôti et crème de piquillos purée de pommes de terre bio edam bio fruit bio	salade de pâtes tricolores nuggets de blé épinards bio à la crème babybel bio crème artisanale Bastidarra HVE caramel	macédoine bio à la mayonnaise bio sauté de poulet BBC basquaise riz créole bio yaourt bio brunoise de fruits frais	feuilleté au fromage plein filet de colin meunière gratin de brocolis BIO carré frais bio fruit	carottes râpées à l'orange chiquito de bœuf (Massonde) gratin de potiron bio p de terre mimolette compote bio et locale pomme pêche
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.					

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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITROPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
 IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable
 BBC : Bleu Blanc Cœur
 HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

MENUS DU 2 AU 20 NOVEMBRE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 2 au 6 novembre 2020	betteraves bio à l'échalote parmentier de poisson salade verte yaourt bio des Hautes Pyrénées à la vanille clémentine	taboulé bio steak haché pur bœuf VBF et jus aux herbes de Provence gratin de butternut bio emmental bio dés d'ananas au naturel	chou blanc bio râpé aux dés de fromage rôti de porc IGP Sud Ouest lentilles bio du Gers fromage blanc bio galette bretonne bio	REPAS 100% BIO carottes râpées bio veau marengo (veau bio Biozkaria) coquillettes bio Euskal Pastak petit suisse bio sucré compote bio et locale pomme kiwi	velouté de légumes bio omelette au fromage bio épinards bio béchamel et p de terre fromage des Aldudes BBC poire
					REPAS 100% BIO
semaine du 9 au 13 novembre 2020	salade de pommes de terre confit de porc IGP Sud Ouest duo de chou fleur bio et brocolis bio au gratin yaourt bio Baskalia saveur pomme potiron banane	charcuterie merlu à l'espagnole riz bio à la tomate fromage blanc bio kiwi		velouté de potiron bio nuggets de blé haricots verts bio persillés babybel bio dés de pomme cuite bio au caramel	coleslow bio à la mayonnaise bio poulet rôti bio Aldabia au jus purée de patates douces bio carré frais bio fondant au chocolat bio St Martin de Hinx
				REPAS 100% BIO	
semaine du 16 au 20 novembre 2020	haricots verts bio vinaigrette penne bio semi-complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise et fromage râpé salade verte crème artisanale caramel Bastidarra HVE orange	bouillon de légumes vermicelle saucisse grillée IGP Sud Ouest petits pois bio à l'ancienne fol épi brunoise de fruits frais	carottes râpées bio cuisse de poulet BBC riz bio piperade petit suisse bio fruit bio	chou blanc bio râpé vinaigrette sauté de bœuf bio à la tomate purée de pommes de terre fraîches bio fromage de chèvre bio compote bio et locale à la pomme	salade de perles et crudités aiguillettes de colin MSC panées au fromage poêlée de haricots beurre aux champignons frais gouda bio yaourt basque au lait de brebis
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.					

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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITROPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :	
BIO : aliment issu de l'agriculture biologique	MSC : poisson issu de la pêche durable
IGP : Indication Géographique Protégée	BBC : Bleu Blanc Cœur
	HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

MENUS DU 23 NOVEMBRE AU 11 DECEMBRE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 23 au 27 novembre 2020	céleri bio râpé à la mayonnaise bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio babybel bio compote artisanale Cazaubon à la vanille	velouté de légumes bio galette de légumineuses bio aux lentilles vertes carottes bio persillées au beurre bio fromage blanc bio kiwi bio	salade de coquillettes bio Euskal Pastak saucisse de volaille bio gratin de chou fleur bio vache qui rit bio yaourt bio aromatisé	taboulé bio blanquette de veau bio BIOZKARIA haricots verts bio riz au lait maison clémentine	betteraves bio vinaigrette filet de truite des Pyrénées sauce hollandaise purée de butternut bio edam bio poire
				REPAS 100% BIO	
semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020	macédoine bio à la mayonnaise bio galette blé, épinards et fromage haricots beurre persillés yaourt Bastidarra HVE aromatisé au citron banane	salade de pomme de terre et fromage plein filet de colin meunière gratin de brocolis bio carré frais bio quartiers de poire bio au miel	betteraves bio omelette bio riz bio à la tomate emmental bio compote bio	carottes râpées bio vinaigrette sauté de poulet bio au curry coquillettes bio semi-complètes Euskal Pastak camembert bio tarte aux pommes bio	velouté de potiron bio confit de porc IGP Sud Ouest petits pois bio carottes yaourt bio des Hautes Pyrénées nature sucré fruit
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 07 au 11 décembre 2020	betteraves bio vinaigrette filet de lieu frais MSC à la crème et ciboulette torsades bio Euskal Pastak fol épi crème artisanale chocolat Bastidarra HVE	chou blanc bio râpé galette de pois chiches bio purée de patate douce bio fromage de chèvre bio compote bio et locale pomme poire	haricots verts bio vinaigrette sauté de dinde BBC à la crème et champignons bio blé bio flan nappé de caramel bio fruit bio	céleri bio à la mayonnaise bio bœuf bio bourguignon pomme de terre et carottes entremet maison à la vanille kiwi	bouillon de légumes pâtes alphabet blanc de poulet du Sud Ouest au paprika gratin de chou fleur bio petit suisse aromatisé orange

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable
BBC : Bleu Blanc Cœur
HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

MENUS DU 14 AU 18 DECEMBRE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS DE NOEL	
semaine du 14 au 18 décembre 2020	taboulé bio	velouté de courge bio	coleslow bio (carotte et chou râpés)		carottes râpées bio vinaigrette
	boulettes lentilles sarrasin <i>(A : boulettes lentilles sarrasin)</i>	merlu au citron <i>(A: nuggets de blé)</i>	sauté de porc bio <i>(A : omelette)</i>		lasagnes bolognaise pur boeuf VBF <i>(A: lasagnes de légumes)</i>
	haricots verts bio persillés	épinards bio et pommes de terre au fromage	riz bio		salade verte
	yaourt bio Baskalia à la vanille	samos	babybel bio		vache qui rit bio
	kiwi	compote de pomme artisanale Cazaubon	yaourt bio aromatisé		poire

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable
BBC : Bleu Blanc Cœur
HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.