

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 7 au 30 juillet 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 7 au 9 juillet 2021			concombres bio au yaourt filet de lieu frais MSC riz bio fromage de chèvre bio compote bio et locale à la pêche	feuilleté au fromage sauté de veau bio Biozkaria à la provençale courgettes bio fromage blanc Ximun et Xabi HVE fraises du Lot et Garonne au sucre	taboulé bio rôti de porc Sud Ouest carottes bio persillées samos entremet maison au chocolat
semaine du 12 au 16 juillet 2021	salade de riz bio et crudités bio steak haché pur bœuf VBF bio haricots verts bio persillés carré frais bio fruit bio	melon charentais bio spaghettis bio sauce pois basquaise et fromage râné bio salade verte bio yaourt bio Baskalia biscuit bio		tomates bio basilic vinaigrette poulet BBC à la basquaise riz bio au piment d'Espelette vache qui rit bio petit pot de glace	salade de pommes de terre plein filet de colin MSC meunière courgettes bio au fromage bio fromage blanc bio Pèchalou fruit bio
semaine du 19 au 23 juillet 2021	carottes râpées bio vinaigrette saucisse de porc bio ferme Darracq purée de pommes de terre emmental bio compote artisanale Cazaubon	taboulé bio filet de truite de Baigorri crème de nouilles gratin de brocolis bio petit suisse bio aromatisé fruit bio	melon d'Espagne omelette bio au fromage riz bio piperade bio babybel bio flan nappé caramel bio	crêpe au fromage sauté de dinde BBC crème et champignons bio haricots beurre persillés chanteneige fouetté bio fraises	concombres bio à la mozzarella veau marengo bio Biozkaria penne bio Euskal Pastak crème artisanale au chocolat Bastidarra HVE fruit bio
semaine du 26 au 30 juillet 2021	betteraves bio vinaigrette poulet rôti bio petits pois bio à l'ancienne edam bio fruit bio	melon parmentier de poisson salade verte bio camembert bio compote bio	salade de perles et crudités lomo rôti poêlée de haricots verts bio persillés fromage blanc Ximun et Xabi HVE fruit	pastèque bio aiguillettes de blé et carottes panées courgettes bio au fromage bio yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées fruit bio	salade de tomates bio cheese burger potatoes petit pot de glace

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	MSC : poisson issu de la pêche durable
IGP : Indication Géographique Protégée	BBC : Bleu Blanc Cœur
AOP : Appellation d'Origine Protégée	HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 2 au 27 août 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 2 au 6 août 2021	<p>taboulé bio</p> <p>poisson pané MSC plein filet</p> <p>haricots beurre persillés</p> <p>yaourt bio Baskalia</p> <p>fruit bio</p>	<p>carottes râpées bio</p> <p>chili végétal au riz bio et haricots rouges</p> <p>–</p> <p>carré frais bio</p> <p>fondant au chocolat bio St Martin de Hinx</p>	<p>pastèque bio</p> <p>blanc de poulet au jus de viande et paprika</p> <p>purée de pommes de terre bio</p> <p>samos</p> <p>compote bio et locale pomme pêche</p>	<p>salade de riz de Camargue IGP crudités bio</p> <p>sauté de bœuf Herriko à la tomate</p> <p>brocolis bio au beurre</p> <p>flan nappé caramel bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de tomates bio</p> <p>saucisse basquaise</p> <p>coquillettes bio Euskal Pastak</p> <p>fromage blanc bio</p> <p>fraises au sucre</p>
semaine du 9 au 13 août 2021	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>omelette bio au fromage</p> <p>riz bio piperade bio</p> <p>petit suisse aromatisé bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>concombres bio vinaigrette</p> <p>pizza jambon champignons fromage</p> <p>salade verte bio</p> <p>vache qui rit bio</p> <p>petit pot de glace</p>	<p>salade de pommes de terre</p> <p>rôti de dinde</p> <p>carottes bio à la crème</p> <p>babybel bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>tomates bio basilic vinaigrette</p> <p>sauté de veau bio Biozkaria à la basquaise</p> <p>spaghettis bio</p> <p>fromage des Aldudes au lait de vache bio</p> <p>pêche cuite au coulis de fruits rouges</p>	<p>feuilleté au fromage</p> <p>poisson frais issu de la pêche locale</p> <p>courgettes bio au fromage bio</p> <p>crème artisanale au chocolat Bastidarra HVE</p> <p>fruit bio</p>
semaine du 16 au 20 août 2021	<p>melon bio</p> <p>lasagnes bolognaise pur bœuf VBF</p> <p>salade verte</p> <p>cantal AOP</p> <p>yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées</p>	<p>carottes râpées bio au citron</p> <p>nuggets de blé</p> <p>brocolis bio au fromage</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p> <p>fruit</p>	<p>saucisson</p> <p>merlu à l'espagnole</p> <p>haricots verts bio persillés</p> <p>fromage de chèvre bio</p> <p>brunoise de fruits frais</p>	<p>pastèque bio</p> <p>cheese burger</p> <p>potatoes</p> <p>petit pot de glace</p>	<p>salade de tomates bio</p> <p>poulet rôti bio</p> <p>petits pois bio à l'ancienne</p> <p>chanteneige fouetté bio</p> <p>tarte aux pommes bio</p>
semaine du 23 au 29 août 2021	<p>salade de perles et crudités</p> <p>tortilla</p> <p>ratatouille</p> <p>emmental bio</p> <p>compote artisanale Cazaubon</p>	<p>concombres bio vinaigrette</p> <p>escalope de dinde au curry</p> <p>riz bio</p> <p>fromage de brebis AOP Ossau Iraty</p> <p>dés de poire cuite bio à la vanille</p>	<p>salade de pommes de terre</p> <p>filet de lieu frais MSC</p> <p>gratin de potimarron bio</p> <p>fromage blanc bio sucré Péchalou</p> <p>fruit bio</p>	<p>tomates bio basilic vinaigrette</p> <p>daube de bœuf bio à la provençale</p> <p>torsades bio Euskal Pastak</p> <p>petit suisse bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>taboulé bio</p> <p>rôti de porc</p> <p>gratin de courgettes bio</p> <p>yaourt bio Baskalia à la vanille</p> <p>biscuit bio</p>

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

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.