



SAINT ANDRE

MENUS DU 21 AVRIL AU 02 MAI 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	LUNDI DE Pâques			MENU AMERICAIN	
semaine du 21 au 25 avril 2025		<p>chou blanc bio et local vinaigrette</p> <p>poisson frais pêche locale au citron</p> <p>coquille bio et locale Euskal Pastak</p> <p>fromage de chèvre bio</p> <p>dès de pomme cuite bio à la vanille</p>	<p>salade de perle et crudités</p> <p>rôti de porc</p> <p>haricot vert</p> <p>vache qui rit</p> <p>laitage bio aromatisé</p>	<p>coleslaw bio mayonnaise bio</p> <p>steak haché pur bœuf VBF + stick de ketchup</p> <p>pomme de terre smiley</p> <p>compote bio</p> <p>glace</p>	<p>saucisson et cornichon</p> <p>blanc de poulet à la crème</p> <p>gratin de chou fleur bio et pomme de terre</p> <p>carré frais bio</p> <p>compote bio</p>
	MENU ANTILLAIS				
semaine du 28 avril au 02 mai 2025	<p>acras de morue</p> <p>saucisse IGP Sud Ouest façon rougail</p> <p>riz bio</p> <p>fromage</p> <p>coupelle de fruit exotique</p>	<p>salade de pomme de terre</p> <p>aiguillettes de colin panées au fromage MSC</p> <p>brocolis bio</p> <p>edam bio</p> <p>banane bio</p>	<p>salade de haricot vert</p> <p>lomo rôti</p> <p>lentilles bio du Gers</p> <p>babybel bio</p> <p>flan nappé de caramel bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>chou blanc vinaigrette</p> <p>omelette bio au fromage</p> <p>pomme de terre rissolées bio</p> <p>kiri bio</p> <p>compote 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, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)
En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

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

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison