



SAINT ANDRE

MENUS DU 05 AU 16 MAI 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 05 au 09 mai 2025			<p>concombre bio et locaux au fromage blanc</p> <p>kefta de volaille à la marocaine</p> <p>céréales méditerranéennes</p> <p>pomme bio</p> <p>fromage blanc sucré</p>		
semaine du 12 au 16 mai 2025			<p>salade de tomate</p> <p>blanc de volaille au jus</p> <p>haricot blanc à la tomate</p> <p>fromage</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



SAINT ANDRE

MENUS DU 19 AU 30 MAI 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 19 au 23 mai 2025			<p>jambon de Bayonne IGP et cornichon / A: œuf dur</p> <p>nuggets de blé</p> <p>haricots vert persillé</p> <p>fromage</p> <p>glace</p>		
semaine du 26 au 30 mai 2025			<p>tomate au basilic</p> <p>boulettes pur bœuf VBF</p> <p>spaghettis bio</p> <p>sablé breton bio</p> <p>petit suisse aromatisé</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, œuf, 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	MSC : poisson issu de la pêche durable
IGP : Indication Géographique Protégée	BBC : Bleu Blanc Cœur
AOP : Appellation d'Origine Protégée	HVE : Haute Valeur Environnementale
PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes	: fait maison



SAINT ANDRE

MENUS DU 02 AU 13 JUIN 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 02 au 06 juin 2025			<p>taboulé bio</p> <p>nuggets de poulet plein filet</p> <p>brocolis bio</p> <p>emmental bio</p> <p>flan vanille nappé caramel</p>		
semaine du 09 au 13 juin 2025			<p>rosette et cornichon</p> <p>lasagne bolognaise pur bœuf VBF</p> <p>haricot vert</p> <p>fruit</p> <p>crème dessert à la vanille</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	MSC : poisson issu de la pêche durable
IGP : Indication Géographique Protégée	BBC : Bleu Blanc Cœur
AOP : Appellation d'Origine Protégée	HVE : Haute Valeur Environnementale
PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes	: fait maison



SAINT ANDRE

MENUS DU 16 AU 27 JUIN 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 16 au 20 juin 2025			<p>betterave bio vinaigrette</p> <p>lomo rôti et piquillos</p> <p>pomme de terre campagnardes</p> <p>fromage</p> <p>compote bio</p>		
semaine du 23 au 27 juin 2025			<p>tomate vinaigrette à l'échalotte</p> <p>hachis parmentier de bœuf VBF</p> <p>salade verte</p> <p>fromage</p> <p>glace</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



SAINT ANDRE

MENUS DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 30 juin au 04 juillet 2025			<p>taboulé bio</p> <p>blanc de volaille aux champignons</p> <p>gratin de chou fleur</p> <p>fromage</p> <p>fruit 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