



SAINT ANDRE

MENUS DU 05 AU 16 JANVIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 05 au 09 janvier 2026			<div><div></div><div>céleri bio et local rémoulade</div><div></div><div>sauté de poulet bio à la moutarde</div><div>pomme de terre rissolées bio</div><div>compote bio pomme poire</div><div>crème dessert</div></div>		
semaine du 12 au 16 janvier 2026			<div><div></div><div>chou rouge bio et local à la vinaigrette</div><div>steak haché pur bœuf VBF sauce tomate</div><div><div></div><div>riz bio</div></div><div>petits suisses aromatisé</div><div>compote bio</div></div>		
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	<div></div> : fait maison



SAINT ANDRE

MENUS DU 19 AU 30 JANVIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 19 au 23 janvier 2026			<div><div></div>salade de perle</div> <div>lomo rôti</div> <div><div></div>purée de potimarron bio et local</div> <div>fromage blanc sucré</div> <div>fruit bio</div>		
semaine du 26 au 30 janvier 2026			<div><div></div>chou blanc bio râpé vinaigrette</div> <div>rôti de dinde</div> <div>potatoes</div> <div>laitage</div> <div>fruit</div>		
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.					
<div>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes</div> <div>(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)</div> <div>En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.</div>					

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 02 AU 06 FEVRIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 02 au 06 février 2026			<div><div></div>salade de pomme de terre</div> <div>chipolatas bio</div> <div><div></div>duo de haricot vert et champignons</div> <div>petit suisse sucré</div> <div>fruit bio</div>		
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.					
<div>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.</div>					

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	<div></div> : fait maison