



## SAINT ANDRE

## MENUS DU 05 AU 16 JANVIER 2026

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

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 JANVIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 19 au 23 janvier 2026			 <b>salade de perle</b>  <b>lomo rôti</b>  <b>purée de potimarron bio et local</b>  <b>fromage blanc sucré</b>  <b>fruit bio</b>		
semaine du 26 au 30 janvier 2026			 <b>chou blanc bio râpé vinaigrette</b>  <b>rôti de dinde</b>  <b>potatoes</b>  <b>laitage</b>  <b>fruit</b>		
<p><b>Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.</b>  <b>Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.</b></p> <p><b>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes</b>  (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.</p>					

**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 QUALITÉ :****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			 <b>salade de pomme de terre</b>  <b>chipolatas bio</b>  <b>duo de haricot vert et champignons</b>  <b>petit suisse sucré</b>  <b>fruit bio</b>		

**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**