



SAINT ANDRE

MENUS DU _ AU _

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 06 au 10 avril		chou blanc bio et local à la vinaigrette sauce carbonara au porc bio ferme d'Arracq spaghettis bio compote bio et locale pomme poire yaourt bio au sucre de canne	taboulé bio aux pois chiches bio d'Occitanie omelette bio gratin d'épinard bio fruit bio crème artisanale HVE Bastidarra au chocolat	salade multicolore (carotte, maïs, chou rouge et chou blanc) vinaigrette poulet rôti purée de petits pois babybel bio cube de pomme cuite à la vanille	salade de pomme de terre filet de poisson meunière MSC chou fleur aux 3 fromages carré frais bio banane bio
semaine du 13 au 17 avril	coleslaw bio à la vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest sauce basquaise riz bio samos yaourt BBC Larréa aromatisé	macédoine bio à la mayonnaise bio macaronis and cheese* (cheddar) salade verte bio petit suisse aromatisé fruit bio	jambon de Bayonne IGP nuggets de blé brocolis bio à la mozzarella saint moret bio compote bio et locale pomme banane	betterave bio à la vinaigrette boulette de viande pur bœuf VBF à la tomate blé bio compote bio fromage de brebis Agour	carottes râpées bio et locale et maïs bio à la vinaigrette brandade de poisson MSC haricot vert persillé kiri bio compote aux fruits rouges

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