

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 02 au 06 septembre

LUNDI

Concombre bio
au fromage blanc

Sauce
au pois basquaise

Coquillettes bio et
locales semi complètes
euskal pastak

Babybel bio

Crème dessert brebis
bio au chocolat
(bergerie ondars)

MARDI

Duo de légumineuses
en salade (pois chiche,
haricot rouge,
concombre,
oignon nouveau)

Omelette bio
au fromage

Haricots verts bio

Fruit bio

Fromage blanc
ximun et xabi^{HVE}

JEUDI

Céleri bio
à la mayonnaise bio

Daube de bœuf herriko
(a: nuggets de blé)

Duo de pomme
de terre et carotte

Prune

Yaourt ibaski bio
et local à la vanille

VENDREDI

Tomate bio
et locales vinaigrette

Poisson frais pêche
locale au piment
doux du seignanx

(a: pané blé fromage
et epinard)

Riz crémeux
aux champignons

Petit suisse sucré

Compote artisanale
des hautes pyrénées
pomme cannelle

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 09 au 13 septembre

LUNDI

REPAS 100% BIO

Carottes râpées bio et locales à l'huile d'olive et au citron

Saucisse bio et locale de la ferme d'arracq

(a: boulette sarrasin-lentilles aux légumes)

Lentilles bio et équitables

Chanteneige bio

Compote bio et locale pomme pêche

MARDI

Salade de pépinettes et crudités

Aiguillette de colin^{MSC} panées au fromage

(a: omelette bio au fromage)

Courgettes bio et locales au boursin

Fruit bio

Yaourt citron au lait de brebis bio (bergerie ondars)

JEUDI

Houmous et batonnets de carottes

Sauté de poulet bio basquaise

(a: emincé de pois hari&co sauce basquaise)

Riz bio

Carré frais bio

Nergi bio

VENDREDI

Betterave bio et maïs bio vinaigrette

Pennes bio et locales euskal pastak sauce aux fromages

Salade verte

Yaourt bio au sucre de canne

Banane bio

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

= fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 16 au 20 septembre

LUNDI

Coleslaw bio
mayonnaise bio

Filet de lieu noir
sauce tomate
balsamique

(a: pané blé
tomate mozzarella)

Fusillis bio et
locale euskal pastak

Fromage de chèvre bio

Compote bio
et locale à la fraise

MARDI

Concombre bio-local
et maïs vinaigrette

Confit de porc
(a: croustillant fromager)

Petits pois bio

Prune

Crème chocolat
artisanale
locale et ^{HVE} bastidarra

JEUDI

Tomate bio et
locales au basilic

Blanquette de veau
bio et local biozkaria
(a: galette yummy texas)
Pomme de terre vapeur

Compote bio
Fromage de brebis
local agour

VENDREDI

Carottes bio et
locales à l'orange

Tajine de pois chiches
bio, légumes de saison
bio et raisins secs
Semoule bio

Spéculos
Compote bio et
équitable à la banane

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 23 au 27 septembre

LUNDI

REPAS 100% BIO

Betterave
bio vinaigrette

Poulet rôti bio
et local aldabia au jus

(a: omelette
ricotta épinards)

Pomme
de terre rissolées bio

Carré frais bio

Nergi bio

MARDI

Tomate bio et locales
vinaigrette et dès
de mimolette

Merlu frais pêche
local sauce au piquillos

(a: sauce au pois
basquaise)

Riz bio

Compote bio

Yaourt aux fruits
local^{BBC} larréa
(multi saveurs)

JEUDI

Taboulé
aux pois chiches

Sauté
de dinde^{BBC} au curry

(a: picoussel
galette de blettes)

Duo de haricot
vert et beurre

Tomme noire

Compote bio
et locale à la pêche

VENDREDI

Salade de fusillis euskal
pastak bio et locale

Nuggets de blé

Épinard bio
haché à la crème

Fruit bio

Fromage blanc^{HVE}
ximun et xabi

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 30 septembre au 04 octobre

LUNDI

Chou blanc vinaigrette

Saucisse de porc ^{IGP}
du sud ouest

(a: marguerite de millet
et boulghour
à l'orientale)

Lentilles bio du gers

Compote bio

Yaourt bio
au sucre de canne

MARDI

Carottes râpées
bio vinaigrette

Omelette bio
au fromage

Gratin dauphinois

Fromage
de brebis agour

Prune

JEUDI

Salade verte
au dès de fromage

Sauté de bœuf bio
façon asiatique

(a: croustillant cheddar)

Riz bio et équitable

Fruit bio

Crème artisanale ^{HVE}
bastidarra au chocolat

VENDREDI

Salade mexicaine
(blé, haricot rouge
et maïs)

Poisson meunière
plein filet

(a: tortellenis
ricotta épinard)

Gratin de courgettes
bio et locales

Kiri bio

Compote
des hautes pyrénées

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

= fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 07 au 11 octobre

LUNDI

Coleslaw bio
mayonnaise bio

Rôti de porc
(a: omelette
bio au fromage)

Pennes semi complètes
bio et locales
euskal pastak

Fruit

Yaourt aromatisé ^{BBC}
ferme larréa

MARDI

Rillettes de sardine
(a: œuf dur)

Parmentier de poisson
à la purée
de butternut bio

(a: lasagne aux
légumes et pesto)

Salade verte

Chanteneige bio

Compote bio
et locale pomme fraise

JEUDI

Tomate bio et locale

Cari de carottes bio
et locales aux deux
lentilles bio et aux
épices bio et équitables

Semoule bio

Fromage de chèvre bio

Dès de pomme cuite ^{HVE}
à la vanille

VENDREDI

Salade de riz ^{IGP}
camargue

Steak haché pur
bœuf ^{VBF} bio au jus
(a: pané de blé fromage
et épinards)

Mousseline de pois chiche
et carottes au cumin

Sablé basque
bio et local

Fromage blanc ^{HVE}
ximun et xabi

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

SEMAINE DU GOUT : A LA DECOUVERTE DES SAVEURS DE L'EUROPE

Semaine du 14 au 18 octobre

LUNDI

CHYPRE

Salade de tomates, olives, oignons rouges et feta

Pois chiche mijotés aux épinards

Céréales méditerranéennes

Gouda bio

Salade de fruits

MARDI

PORTUGAL

Salade de lentilles et crudités (maïs, tomate, concombre, olives noires)

Bacalhau portuguesa (bakailaoa tipula konfitatuarekin eta piper gorri eta horiarekin)

(a: tortilla)

Pomme de terre lamelles

Pastéis de nata

JEUDI

HONGRIE

Uborka salata (concombre à la crème, aneth et paprika)

Goulash de veau bio et local biozkaria à la hongroise
(a: boulette de lentilles sarasin aux légumes)

Carottes sautées

Fruit bio

Yaourt sucré bio

VENDREDI

ALLEMAGNE

Chou blanc, cubes d'emmental et de jambon blanc (a: chou blanc et emmental)

Pépites de poulet plein filet panée
(a: croustillant cheddar)

Spatzel crème champignons

Gâteau aux pommes

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

= fait maison