

Menus pour le période du 02 septembre au 22 octobre 2021

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	MERCREDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 02 SEPTMEBRE	VENDREDI 03 SEPTEMBRE
		Pastèque Lasagne de bœuf Salade verte *** Compote de pomme « Cazaubon »	Tomates en vinaigrette « Nousté Ekilili » Chorizo à cuire « Maison Montauzer » Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille « Cazaubon »	Melon jaune Poisson frit Riz Indica Ratatouille Fraîche Fruit de saison
LUNDI 06 SEPTEMBRE	MARDI 07 SEPTEMBRE	MERCREDI 08 SEPTEMBRE	JEUDI 09 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
Pastèque Cuisse de poulet « Aldabia » au thym Pâtes coquillettes « Euskal pastak » *** Yaourt nature sucré « Ximun eta Xabi »	Rollitos de légumes Tortilla de pomme de terre et oignons Haricots verts *** Fruit de saison	Concombre façon tzatziki Cordon bleu artisanal « Aldabia » Lentilles Et son fond de braisage Yaourt vanille « Cazaubon »	Betteraves aux noix Poisson sauce à l'ail Riz de « Léon » *** Cône de glace vanille	Saucisson sec et cornichon Chiquito de veau « Pascal Massonde » Pomme de terre « Ferme Dache dise » Courgettes fraîches sautées Fruit de saison
LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
Concombre à la bulgare Lomo « Pascal Massonde » Petits pois au jus *** Yaourt coco « Cazaubon »	Tomates et olives vertes Sauté de poulet à la coco Semoule au beurre *** Fromage de brebis « Azkorria »	Bunelos Poisson frit Riz Indica *** Fruit de saison	Oeuf dur Plein air Nems de légumes Purée de légumes *** Compote de pomme « Cazaubon »	Carottes râpées Bolognaise de bœuf « Ferme Larrous » Penne « Euskal Pastak » *** Yaourt citron « Idartia »
LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	MERCREDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE
Melon charentais Galette de chou-fleur Pomme de terre en gratin *** Eclair au chocolat	Coleslaw « fait maison » Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Yaourt framboise « Cazaubon »	Tomates et maïs Pizza au fromage Etxekoa Salade verte *** Glace vanille / fraises	Salade Marocaine Couscous (poulet / agneau) Semoule Légumes du couscous Fromage blanc « BLOK » au miel	Pâté basque « Pascal Massonde » Morue à l'œuf « faite par nous » Riz Indica Haricots beurre Fruit de saison
LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	MERCREDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 01 OCTOBRE
Betteraves en vinaigrette Cuisse de poulet « Aldabia » Lentilles et son fond de braisage *** Fromage de vache « Oheta »	Croquettes au jambon Parmentier de bœuf herriko « Axuria » Salade verte *** Fruit de saison	Melon jaune Echine de porc « Pascal Massonde » Riz pilaf à l'ail Haricots verts Compote de pomme	Tomate en salade Tortilla de pomme de terre Menestra de légumes *** Yaourt nature sucré « Idartia »	Pastèque Thon à la catalane Pâtes coquillettes « Euskal Pastak » *** Gâteau basque à l'amande « Ogi ona »
LUNDI 04 OCTOBRE	MARDI 05 OCTOBRE	MERCREDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE
Carottes râpées au citron Xistora « Maison Montauzer » Semoule Coulis de tomate Glace vanille / chocolat	Oeuf dur Bolognaise végétale Riz de « Léon » *** Fruit de saison	Tomates en vinaigrette Filet de poisson sauce chorizo Pâtes penne Carottes vichy Fromage de brebis « Azkorria »	MENU DES PETITS ECOLIERS	
LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Rouleau de printemps Porc « Elevage Iraztia » au caramel Riz cantonnais *** Salade de fruits	Melon Poisson sauce blanche Pâtes papillon tricolores *** Fromage de vache « Bidartia »	Betteraves huile « Nousté EKilili » Ravioles de bœufs Salade verte *** Beignets au chocolat	Tomates cerises Burger à la galette Sauce cocktail Chips de Navarre Yaourt aromatisé « Cazaubon »	Chorizo pamplona et cornichon Poulet rôti « Aldabia » Chou-fleur en gratin *** Fruit de saison
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Pâtes coquillettes « Euskal pastak » Légumes de producteurs locaux Donut's au sucre	Velouté de légumes de saison Lentilles vertes Riz façon pilaf Coulis de piquillos Compote de pomme « Cazaubon »	Pâté basque Sauté de poulet au curry Semoule Légumes du sauté Fruit de saison	Betteraves en vinaigrette Steaks hachés de veau Herriko « Axuria » Petits pois à la Française *** Crème chocolat « Bastidarra »	Croquettes de jambon Gratin de pomme de terre au saumon Fromage râpé Salade verte Fruit de saison

*Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.