

Menus pour la période du 06 novembre au 22 décembre

LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	MERCREDI 08 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Betteraves BIO Galette de légumes Pâtes torsade BIO *** Compote de pomme poire HVE	Carottes râpées BIO Haut de cuisse de poulet aux herbes fraîches Boullgour BIO *** Yaourt BIO vanille « Cazaubon »	Soupe de légumes BIO Fricassé de thon Pomme de terre vapeur *** Gouda BIO	Empanadillas au thon Filet de colin d'Alaska MSC Riz BIO Poireaux Bio à la crème Fruit de saison BIO	Velouté de potimarron BIO aux croûtons Saucisse de porc BIO « Brukiza » Haricots blanc Euskal Baserri *** Fromage de vache « fermier de Laura »
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Saucisson sec Boulettes d'agneau Chou-fleur Bio en gratin *** Pomme BIO	Crème de légumes BIO Pescado pané MSC Semoule BIO Coulis de tomate Yaourt BIO ACE « Baskalia »	Concombres vinaigrette Finger de poulet Menestra de légumes *** Riz au lait BIO	*** Pizza aux lardons et cheddar Salade verte Compote pomme cerise Biscuit BIO	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise de lentilles BIO Blé BIO *** Fruit de saison
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 DECEMBRE
Coleslaw Cordon bleu Mafaldine BIO au pesto *** Fromage blanc «Ximun eta xabi « HVE	Bouillon étoilé Tortilla de pomme de terre Haricots verts *** Emmental BIO	Salade composée Axa de veau Herriko Boullgour BIO *** Yaourt BIO Cazaubon	Croquette de jambon Steak haché Purée de patate douce BIO *** Platanos IGP canarias	Crème Crécy BIO Thon à la catalane Riz BIO facon pilaf *** Brownie
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 01 DECEMBRE
Rollitos de légumes Nugget's de blé Petits pois Ketchup Fruit de saison BIO	Velouté de légumes BIO façon grand-mère Filet de poulet Tandoori Quinoa gourmand BIO *** YAourt nature sucré Bastidarra HVE	Endives aux noix Saucisse «Maison Montauzer» Pomme de terre BIO Navets glacés Fruit de saison	*** Crème carbonnara Conchigli BIO Compote de pomme BIO Biscuit	Macédoine de légumes frais Poisson en sauce Semoule BIO Ratatouille Fromage de brebis AOP « Azkorria »
LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	MERCREDI 06 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
Salade composée Xistora « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Yaourt à boire Niko eta Maider Framboise	Oeuf dur plein air Chili sin carne Légumes et haricots rouges Riz BIO Fruit de saison	Velouté de légumes BIO Poisson en sauce Pâtes BIO *** Fromage de vache BIO	ESKUA JAN	Velouté de poireaux BIO Poisson frit Pomme de terre fraiche au four *** Compote de fruits HVE
LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	MERCREDI 13 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Concombre Tzatziki Falafel Semoule BIO Légumes à l'oriental Yaourt Grecque BIO	Céleri rémoulade Lomo Coquillettes semi complètes BIO *** Edam BIO	*** Burger végétarien Chips de Navarre Compote de pomme BIO Biscuit	Bouillon étoilé Brandade de poisson Salade verte *** Platanos IGP Canaria	Pâté basque « Pascal Massonde » Albondigas Blé BIO Brocolis au four Fruit de saison BIO
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	MERCREDI 20 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Carottes râpées BIO Haut de cuisse de poulet au sel de Guérande Riz BIO *** Fromage du moment	Potage BIO Galette aux épinards Gratin de légumes *** Crème chocolat BIO	MENU DE NOEL DES CENTRES 	Menu de Noël 	Betteraves BIO Poisson pané Penne BIO *** Compote de Noël BIO «Localpot»

*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 et de très bonnes fêtes de fin d'année.