



Menu du 01 septembre au 17 octobre 2025

A LA RENCONTRE DES FOURNISSEURS

Lundi 01 septembre Betteraves vinaigrette BIO Saucisse de Toulouse MONTAUZER Pâtes farfalles BIO *** Compote de poire HVE	Mardi 02 septembre Salade composée Cordon bleu de dinde ALDABIA Purée de légumes BIO *** Fromage BIO	Mercredi 03 septembre Saucisson et cornichon Marmitako de thon Semoule BIO *** Fruit de saison	Jeudi 04 septembre Nems de légumes Tortilla de pomme de terre Haricots verts persillés BIO *** Pomme BIO	Vendredi 05 septembre Carottes râpées BIO au citron Poisson MSC sauce tomate Riz BIO Courgettes sautées Yaourt vanille BIO CAZAUBON
Lundi 08 septembre Salade de tomate mozzarella Pané de blé Lentilles EL MARAGATO *** Glace vanille fraise	Mardi 09 septembre Melon Filet de poulet sauce curry Blé BIO *** Yaourt citron HVE BASTIDARRA	Mercredi 10 septembre Salade verte Raviole à la piperade IRINA Haricots beurre *** Riz au lait BIO	Jeudi 11 septembre Concombre BIO tzatziki Echine de porc IGP MASSONDE à l'asiatique Pâtes BIO EUSKAL PASTAK *** Banane	Vendredi 12 septembre Oeuf dur plein air mayonnaise Poisson meunière MSC Pomme de terre au four PATATAS GALDEANO *** Salade de fruits
Lundi 15 septembre Salade composée Boulette d'agneau Riz EL MARAGATO *** Compote à l'abricot HVE	Mardi 16 septembre Coleslaw Lomo mariné Boulgour BIO Légumes de saison GASTEMENDIA Yaourt au lait de chèvre POT'YA	Mercredi 17 septembre Tomates et feta Sauté de volaille ALDABIA Pâtes BIO EUSKAL PASTAK *** Pan cake au miel	Jeudi 18 septembre Pastèque BIO Nugget's de blé Haricots blancs EUSKAL BASSERI *** Yaourt à la grecque BIO PECHALOU	Vendredi 19 septembre Croquette de jambon Brandade de poisson Mesclun *** Fruit de saison BIO
Lundi 22 septembre Melon Couscous végétarien Semoule BIO Légumes de couscous BIO Fromage du moment	Mardi 23 septembre Tomates et olives vertes Poisson frit MSC Gratin de chou fleur BIO *** Fruit de saison	Mercredi 24 septembre Empanadillas au thon Xistora MONTAUZER Quinoa BIO et kasha Courgettes BIO à la tomate Fuit de saison	Jeudi 25 septembre *** Bolognaise de bœuf AXURIA Conchiglie BIO EUKAL PASTAK Compote de pomme BIO Biscuit BIO	Vendredi 26 septembre Macédoine de légumes mayonnaise Dinde à la moutarde à l'ancienne Riz IGP Camargue *** Yaourt nature sucré HVE XIMUN ETA XABI
Lundi 29 septembre Concombre à l'aneth Steak haché Pomme de terre au four *** Yaourt BIO framboise CAZAUBON	Mardi 30 septembre Duo de chou vinaigrette soja Chipolatas FERME DES ACACIAS Dhal de lentilles BIO *** Pomme BIO	Mercredi 01 octobre Betteraves BIO vinaigrettes Poisson frit MSC Riz BIO Ratatouille confite Yaourt BIO nature sucré BASKALIA	Jeudi 02 octobre Œuf dur Chili sin carne Haricots rouges Céréales BIO Eclair au chocolat	Vendredi 03 octobre Pastèque Filet de colin MSC en sauce Pâtes BIO *** Fromage de brebis AZKORRIA
Lundi 06 octobre Tomate en salade Poulet rôti HVE FERMIERS LANDAIS Blé BIO *** Fruit de saison	Mardi 07 octobre Salade composée Galette aux épinards Riz EL MARAGATO Ketchup Yaourt à la fraise FERME LARREA	Mercredi 08 octobre Taboulé BIO oriental Tortilla de pomme de terre Brocolis BIO à l'ail *** Glace vanille chocolat	Jeudi 09 octobre Pâté basque FERME DES ACACIAS Poisson cube de céréales MSC Petits pois carotte BIO *** Fruit de saison	Vendredi 10 octobre Salade de maïs et céleri Albondigas Purée de potimarron FERME DACHE DISE *** Compote de pomme BIO LOCALPOTE
Lundi 13 octobre Betteraves BIO aux noix Croustillant de fromage Pâtes BIO *** Fruit de saison	Mardi 14 octobre Velouté de légumes BIO LEGUMES PRO Volaille crème de champignons Semoule BIO *** Crème natilla	Mercredi 15 octobre *** Axoa de porc BIO FERME D'ARRACQ Pomme de terre vapeur Compote de pomme BIO Madeleine	Jeudi 16 octobre MENU A VOTER	Vendredi 17 octobre Carottes râpées BIO au raisin blond Poisson MSC sauce au citron Riz BIO *** Yaourt nature sucré CAZAUBON