



Menu du 01 septembre au 17 octobre 2025

A LA RENCONTRE DES FOURNISSEURS

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