



Menu du 01 septembre au 17 octobre 2025

A LA RENCONTRE DES FOURNISSEURS

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