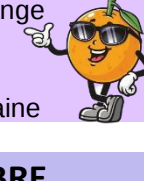


Menu du 03 novembre au 19 décembre 2025

UN JOUR, UNE SAVEUR.

LUNDI 03 NOVEMBRE    Œuf dur mayonnaise Poisson pané MSC Semoule BIO Coulis de tomate Purée de pomme BIO	MARDI 04 NOVEMBRE    <i>Betteraves BIO</i> <i>Pané de blé</i> <i>Farfalles BIO</i> *** <i>Yaourt BIO vanille "Cazaubon"</i>	MERCREDI 05 NOVEMBRE    Salade composée Poisson meunière Pêche Durable Blé BIO Haricots verts Eclair au chocolat	JEUDI 06 NOVEMBRE    Velouté de poireaux BIO Saucisse de Toulouse Montauzer Lentilles 'El Maragato' *** Compote mirabelle HVE	 VENDREDI 07 NOVEMBRE    Taboulé se semoule BIO Haut de cuisse de poulet 'Fermiers Landais' Gratin de chou-fleur BIO *** Pomme BIO
LUNDI 10 NOVEMBRE    Bouillon tomate vermicelle Poisson frit MSC Riz BIO Piperade Panna cotta coulis de tomates basilic	MARDI 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918	MERCREDI 12 NOVEMBRE    Jus de raisin Salade verte, endives et raisin sec Tajine de volaille abricot et raisin Mélange de céréales BIO *** Raisin	JEUDI 13 NOVEMBRE    Carottes râpées BIO Boulette de bœuf à la suédoise Boulgour BIO *** Croc lait BIO	 VENDREDI 14 NOVEMBRE    <i>Velouté de potimarron BIO</i> <i>Curry de pois chiche</i> <i>Potimarron ferme Dache Dise</i> <i>Riz 'El Maragato'</i> <i>Pain perdu potimarron BIO et chocolat</i>
LUNDI 17 NOVEMBRE    Concombres tzatziki Merlu pané MSC Penne BIO 'Euskal Pastak' Brocolis BIO Yaourt nature sucré Bleu blanc cœur "Larrea"	MARDI 18 NOVEMBRE   Crème de chou au fromage frais Sauté de dinde 'Aldabia' aux champignons Pomme de terre grenaille *** Compote de pomme BIO	MERCREDI 19 NOVEMBRE    Soupe de légumes BIO "Légumes pro" Chistora Lentille BIO *** Cantal AOP	JEUDI 20 NOVEMBRE    <i>Œuf dur plein air mayonnaise</i> <i>Boulettes de légumes</i> <i>Semoule BIO</i> <i>Légumes couscous BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	 VENDREDI 21 NOVEMBRE    Céleri rémoulade au citron Crème saumon citronnée Pâtes coquillettes BIO *** Yaourt citron 'Bastidarra' HVE
LUNDI 24 NOVEMBRE   Empanadas Lomo mariné au jus Petits pois BIO *** Platanos IGP Canarias	MARDI 25 NOVEMBRE    Velouté de carottes BIO à l'orange Cocotte de poulet à l'orange Blé BIO *** Salade d'orange Marocaine	MERCREDI 26 NOVEMBRE MENU A VOTER	JEUDI 27 NOVEMBRE    Macédoine de légumes Cordon bleu "Aldabia" Mafaldine BIO "Euskal Pastak" *** Yaourt nature sucré Ximun eta Xabi HVE	 VENDREDI 28 NOVEMBRE   <i>Bouillon de pâtes alphabet</i> <i>Tortilla Espagnole</i> <i>Haricots beurre BIO persillés</i> *** <i>Crème dessert chocolat BIO 'Pechalou'</i>
LUNDI 01 DECEMBRE    Pâté basque HVE 'Ferme Accacia' Brandade de poisson Salade verte *** Fruit de saison HVE	MARDI 02 DECEMBRE   Œuf dur plein air sauce cocktail Galette aux épinards Riz IGP Camargue *** Fruit de saison	MERCREDI 03 DECEMBRE    Croquette de jambon Poulet rôti "Fermiers Landais" Macaronis BIO *** Fruit de saison HVE	JEUDI 04 DECEMBRE   Salade, maïs et feta Poisson meunière pêche durable Boulgour BIO Poireaux à la crème Emmental	 VENDREDI 05 DECEMBRE   Chou blanc vinaigrette au cidre de pomme Parmentier de porc BIO aux pommes Salade mesclun *** Tarte aux pommes
LUNDI 08 DECEMBRE   Crème Dubarry BIO Boulette Agneau à la provençale Haricots blancs "Euskal Baserri" *** Petits suisses aux fruits	MARDI 09 DECEMBRE    Salade de haricots verts BIO Poulet sauce au curry Semoule BIO *** Yaourt à la Grecque BIO 'Pechalou'	MERCREDI 10 DECEMBRE    <i>Velouté de carottes BIO</i> <i>Tortilla de pomme de terre</i> <i>Carottes vichy BIO</i> *** Carotte cake	JEUDI 11 DECEMBRE    <i>Bouillon pâtes alphabet</i> <i>Nugget's de blé</i> <i>Purée de brocolis BIO</i> *** Fruit de saison HVE	 VENDREDI 12 DECEMBRE    Salade de betteraves BIO et dés de mangue Poisson MSC sauce à la mangue Conchigli BIO 'Euskal Pastak' *** Compote pomme mangue
LUNDI 15 DECEMBRE   Soupe à l'oignon et ses croutons Echine de porc IGP à la moutarde Pomme de terre fraîche au four *** Cantal AOP	MARDI 16 DECEMBRE    Coleslaw Merlu pané MSC Macaronis BIO au cheddar *** Yaourt Poire Bio 'Cazaubon'	MERCREDI 17 DECEMBRE  MENU DE NOËL	JEUDI 18 DECEMBRE    <i>Velouté de légumes BIO "Légumes Pro"</i> <i>Chili de légumes BIO aux haricots rouges</i> <i>Riz BIO</i> *** <i>Fruit de saison BIO</i>	 VENDREDI 19 DECEMBRE LE MENU <i>de Noël</i>