

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  Biscuit	MARDI 04 NOVEMBRE  <i>Betteraves BIO</i>  <i>Pané de blé</i>  <i>Farfalles BIO</i>  ***  <i>Yaourt BIO vanille "Cazaubon"</i>  <i>Compote Fleur d'oranger HVE</i>	MERCREDI 05 NOVEMBRE  Salade composée  Poisson meunière Pêche Durable  Blé BIO  Haricots verts  Eclair au chocolat  Fruit de saison	JEUDI 06 NOVEMBRE  Velouté de poireaux BIO  Sausisse de Toulouse Montauzer  Lentilles 'El Maragato'  ***  Compote mirabelle HVE  Emmental	VENDREDI 07 NOVEMBRE  Taboulé se semoule BIO  Haut de cuisse de poulet 'Fermiers Landais'  Gratin de chou-fleur BIO  ***  Pomme BIO  Petit suisse
LUNDI 10 NOVEMBRE  Bouillon tomate vermicelle  Poisson frit MSC  Riz BIO  Piperade  Panna cotta coulis de tomates basilic  Biscuit BIO	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  Compote mirabelle HVE	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>  <i>Salade de fruits frais</i>
LUNDI 17 NOVEMBRE  Concombres tzatziki  Merlu pané MSC  Penne BIO 'Euskal Pastak'  Brocolis BIO  Yaourt nature sucré Bleu blanc cœur "Larrea"  Fruit de saison	MARDI 18 NOVEMBRE  Crème de chou au fromage frais  Sauté de dinde 'Aldabia' aux champignons  Pomme de terre grenaille  ***  Compote de pomme BIO  Fromage du moment	MERCREDI 19 NOVEMBRE  Soupe de légumes BIO "Légumes pro"  Chistora  Lentille BIO  ***  Cantal AOP  Fruit de saison	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>  <i>Fromage blanc de campagne</i>	VENDREDI 21 NOVEMBRE  Céleri rémoulade au citron  Crème saumon citronnée  Pâtes coquille BIO  ***  Yaourt citron 'Bastidarra' HVE  Moelleux au citron
LUNDI 24 NOVEMBRE  Empanadas  Lomo mariné au jus  Petits pois BIO  ***  Platanos IGP Canarias  Fromage du moment	MARDI 25 NOVEMBRE  Velouté de carottes BIO à l'orange  Cocotte de poulet à l'orange  Blé BIO  ***  Salade d'orange Marocaine  Petit suisse	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  Biscuit	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>  <i>Fruit de saison</i>

Menu du 03 novembre au 19 décembre 2025

UN JOUR, UNE SAVEUR.

LUNDI 01 DECEMBRE	MARDI 02 DECEMBRE	MERCREDI 03 DECEMBRE	JEUDI 04 DECEMBRE	VENDREDI 05 DECEMBRE
 Pâté basque HVE "Ferme Accacia"  Brandade de poisson Salade verte ***  Fruit de saison HVE Fromage blanc	 Œuf dur plein air sauce cocktail  Galette aux épinards Riz IGP Camargue ***  Fruit de saison Fromage	 Croquette de jambon  Poulet rôti "Fermiers Landais" Macaronis BIO ***  Fruit de saison HVE Yaourt aromatisé	 Salade, maïs et feta  Poisson meunière pêche durable Boulgour BIO Poireaux à la crème Emmental  Compote de poire HVE	 Chou blanc vinaigrette au cidre de pomme  Parmentier de porc BIO aux pommes Salade mesclun ***  Tarte aux pommes Fromage
LUNDI 08 DECEMBRE	MARDI 09 DECEMBRE	MERCREDI 10 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
 Crème Dubarry BIO  Boulette Agneau à la provençale Haricots blancs "Euskal Baserri" ***  Petits suisses aux fruits Purée de pomme BIO	 Salade de haricots verts BIO  Poulet sauce au curry Semoule BIO ***  Yaourt à la Grecque BIO "Pechalou" Biscuit	 Velouté de carottes BIO  Tortilla de pomme de terre Carottes vichy BIO ***  Carotte cake Salade de fruits frais	 Bouillon pâtes alphabet  Nugget's de blé Purée de brocolis BIO ***  Fruit de saison HVE Fromage du moment	 Salade de betteraves BIO et dés de mangue  Poisson MSC sauce à la mangue  Conchigli BIO "Euskal Pastak" *** Compote pomme mangue Fromage blanc et coulis de mangue
LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	MERCREDI 17 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
 Soupe à l'oignon et ses croutons  Echine de porc IGP à la moutarde Pomme de terre fraîche au four ***  Cantal AOP Fruit de saison	 Coleslaw  Merlu pané MSC Macaronis BIO au cheddar ***  Yaourt Poire Bio "Cazaubon" Compote de fruits HVE	 MENU DE NOËL	 Velouté de légumes BIO "Légumes Pro"  Chili de légumes BIO aux haricots rouges Riz BIO ***  Fruit de saison BIO Fromage du jour	LE MENU <i>de Noël</i>