

Menu du 03 novembre au 19 décembre 2025

UN JOUR, UNE SAVEUR.

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