

MENU DU 01 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI 31 AOUT	MARDI 01 SEPTEMBRE	MERCREDI 02 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE
	 Melon Gratin de poisson MSC Salade verte *** Fruit de saison Fromage blanc	 Maïs et feta AOP en salade Œuf brouillé Ratatouille confite BIO *** Croc lait BIO Purée de pomme BIO	 Tomate en salade Bouchée de blé épinard Pomme de terre grenaille Epinards BIO Yaourt vanille BIO 'Cazaubon' Salade de fruits frais	 Salade verte Lasagne gratinée *** Yaourt à la grecque BIO Sablé BIO
LUNDI 07 SEPTEMBRE	MARDI 08 SEPTEMBRE	MERCREDI 09 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
 Pastèque Poisson frit MSC Coquillettes BIO Courgettes à l'ail Compote de poire HVE Fromage de chèvre	 Betteraves BIO Poulet rôti HVE 'Fermiers Landais' au jus Lentilles IGP *** Fruit de saison Yaourt aromatisé	 Carottes râpées CE2 aux raisins blonds Saucisse de Toulouse 'Maison Montauzer' Purée de pomme de terre *** Compote de pomme BIO Brie	 Concombres HVE vinaigrette aillée Filet de lieu MSC sauce citron Conchiglis BIO 'Euskal Pastak' Petits pois Yaourt fraise Bleu Blanc Cœur 'Larrea' Madeleine	 Taboulé BIO Tortilla Espagnole Haricots verts persillés BIO *** Pain perdu maison au chocolat et noix de coco Fruit de saison
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
 Melon de saison Boulette de viande à la tomate Riz BIO Carottes BIO Cantal AOP Compote ananas	 Tomate vinaigrette à l'échalotte Galette de chou-fleur et fromage Gratin de pomme de terre *** Yaourt nature sucré BIO 'Cazaubon' Fruit de saison	 Salade, maïs, olive, crouton Cube de poisson aux céréales MSC Riz BIO Aubergines à la tomate Ile flottante Crème anglaise	 Pastèque Echine de porc IGP moutarde à l'ancienne Blé BIO Brocolis BIO Rondelé aux noix Fruit de saison	 Carottes BIO au citron Crème de saumon MSC Pennes BIO 'Euskal Pastak' Compote de pomme BIO 'Famille Teulet' Madeleine
LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
 Chorizo cornichon Cordon bleu de volaille 'Aldabia' Purée de patates douces BIO *** Fruit de saison Fromage blanc	 Betteraves BIO vinaigrette balsamique Merlu pané MSC Boulgour BIO Ketchup Mousse au chocolat Agri-Ethique Salade de fruits	 Tomates et olives Crème carbonara Spaghettis BIO *** Yaourt vanille BIO 'Cazaubon' Petit beurre BIO	 Œuf dur plein air mayonnaise Lentilles BIO mijotées Riz BIO Piperade Compote HVE Petit suisse	 Maïs en salade Parmentier de porc BIO 'Ferme Arracq' Salade verte *** Brie Pomme BIO

MENU DU 01 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
 Coleslaw CE2 Poulet sauce curry  Mafaldines BIO <i>'Euskal Pastak'</i> *** Fruit de saison Fromage du moment	 Concombre HVE à la crème  Colin MSC sauce Suchet Blé BIO Haricots plats BIO Fruit de saison  Crème dessert Fermier	 Croquette de jambon Emincé de volaille champignon Purée de légumes BIO *** Fruit de saison  Yaourt nature sucré BIO <i>'Cazaubon'</i>	 Melon Boulette de légumes Semoule BIO Légumes couscous  Yaourt à la bulgare BIO  Compote de pomme BIO	 Macédoine de légumes Bolognaise de bœuf  Macaronis BIO et son fromage râpé *** Compote pomme pêche HVE  Palet breton BIO
LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	MERCREDI 07 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
 Tomates feta AOP Lomo mariné Pomme de terre fraîche au four Carottes BIO   Yaourt framboise BIO <i>'Cazaubon'</i> Fruit de saison	 Salade verte, carotte, courgette, radis noir Xistora <i>'Maison Montauzer'</i> Petits pois BIO *** Yaourt citron HVE <i>'Bastidarra'</i>  Compote BIO	 Pastèque Pizza 4 fromages Salade verte *** Salade de fruits frais Biscuit	 Pâté de campagne HVE <i>'Ferme des Accacias'</i>  Poisson frit MSC  Farfalles BIO ***  Compote mirabelle HVE Fromage de chèvre	 Œuf dur plein air mayonnaise Galette épinard Riz BIO Courgettes à la tomate Banane RUP Fromage blanc
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
  Betteraves BIO Haut de cuisse de poulet grillé HVE <i>'Fermier Landais'</i>  Haricots blanc Euskal Baserri ***  Fromage de brebis <i>'Azkorria'</i>  Compote vanille HVE	 Salade, endive, noix, emmental Filet de poisson MSC sauce persil  Pâtes BIO Julienne de légumes  Yaourt HVE nature sucré <i>'Ximum eta Xabi'</i> Biscuit	   Tomate en salade Merlu pané MSC Boulgour BIO Poireaux BIO à la crème Paris Brest Fruit de saison	 Carottes BIO au citron Nugget's de blé Potatoes Ketchup Fruit de saison Fromage du moment	MENU A VOTER