



Menus du lundi 20 au vendredi 24 mai



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Concombre à la crème	Salade de blé et mimolette	Salade mêlée (lardons & œufs)	Carottes rapées	Friand au fromage
Plat Principal	Echine de porc Rôti <small>Fatal Maitonde</small>	Filet de poisson pané "Maison" <small>Label Bleu</small>	Sauté de dinde au curry <small>ETHEGOYEN</small>	Paëlla "maison" <small>ETHEGOYEN</small>	Blanquette de veau <small>Fatal Maitonde</small>
Accompagnement	Pâtes	Epinards	Quinoa	Garnie	Purée de carottes Maison
Produit laitier Dessert	Fromage blanc à la fraise	Fruit de saison	Yaourt Ibaski <small>BASTIDARRA</small>	Tomme de brebis <small>GANZUELO</small>	Salade de fruits frais

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français 	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) 	Poisson Frais 	Nos producteurs locaux



Menus du lundi 27 au vendredi 31 mai



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	velouté de courgette au chèvre	Salade comtoise	Carottes rapées à la ciboulette		
Plat Principal	Axoa de Porc	Poulet fermier rôti	Tortilla pdt et oignons	Férié	
Accompagnement	Riz	Haricots verts	Salade Verte		
Produit laitier Dessert	Fruit de saison	Ibaski aux fruits	Tarte poire Bourdaloue		

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS					
	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menus du lundi 03 au vendredi 07 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	coleslaw	Salade de pois chiches	Salade de saison à l'emmental	Gaspacho	Duo de crudités
Plat Principal	Blanquette de poisson aux petits légumes	Mijoté de dinde à l'oriental	Xipirons à la luzienne	emincé de bœuf bourguignon	Saucisse campagnarde
Accompagnement	Polenta crémeuse	Gratin de brocolis	Riz pilaf	Farfalles	Lentilles
Produit laitier / Dessert	Tomme de vache	Salade de fruits	Fruit de saison	Camembert	Fromage blanc à la confiture

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée 	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menus du lundi 10 au vendredi 14 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		Tomates et olives	Salade "Pépinette"	Champignons à la ciboulette	Carottes rapées au citron
Plat Principal	Férié	Emincé de bœuf aux oignons	Longe de porc au thym	Spaghetti	Merlu Koskera
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Haricots verts	à la carbonara	
Produit laitier / Dessert		Ibaski	Fruit de saison	Crème au chocolat	Moelleux aux pommes

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux