



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 Rouge</small>	Sauté de dinde au curry <small>Label Rouge</small>	Paëlla "maison" <small>Label Rouge</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>Label Rouge</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