

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Concombre à la crème	Taboulé	Salade mêlée (lardons & œufs)	Salade Antillaise (Salade verte, avocat, pamplemousse, crabe)	Crêpe au fromage
Plat Principal	Xistora 	filet de poissons au citron 	escalope de dinde au curry 	Rougail saucisse	Rôti de veau
Accompagnement	Pâtes	Epinards	crozets		Purée de carottes Maison
Produit laitier / Dessert	fromage blanc aux framboises	abricots	 Yaourt Ibaski	Ananas rôti au lait de coco	Salade de fruits frais
Pain				Animation Menu des îles	
				REPAS A THEME REPAS DE ÎLES	

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
	Bœuf Français	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais
				 Nos producteurs locaux

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Pasteque	Salade pdt au thon	Carottes rapées bio	Choux blanc aux lardons	Quiche aux poireaux
Plat Principal	Axoa de Porc	Poulet fermier rôti	quiche lorraine	Filet de lieu à l'aneth	Chiquito de Bœuf
Accompagnement	Riz	haricots plats	Salade Verte	Blé aux petits légumes	Purée de céleri
Produit laitier / Dessert	Nectarine	ibaski	tarte abricot	tomme noire	pêche
Pain					

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	
			(Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)					
									Nos producteurs locaux	

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	celeri mayonnaise	salade mexicaine	duo de melon pastèque	bettaves bio ciboulette	tomate garnie
Plat Principal	Parmentier de Poisson	saute de canard à l'orange	bolognaise	emincé de bœuf bourguignon	Saucisse campagnarde
Accompagnement	mache	gratin de choux fleur	spaghettis bio	riz	puree de pdt maison
Produit laitier / Dessert	Tomme de vache	Salade de fruits	peche	buche de chevre	fromage blanc creme de marrons
Pain					

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