

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Chorizo	Salade de blé à la mimolette	Salade mêlée (lardons & œufs)	Salade de chou à la japonnaise	Radis rondelle aux fines herbes
Plat Principal	Hachis parmentier	filet de poissons sauce tomate	Escalope de porc aux champignons	Emincé de poulet caramélisé	Rôti de veau
Accompagnement	salade verte	Haricots verts	Pâtes	Riz sauté	Purée de céleri Maison
Produit laitier / Dessert	Fromage blanc au coulis	Fruit	Tomme de brebis	Tarte aux kiwi	semoule caramel
Pain		REPAS SANS VIANDE		REPAS SPECIAL COUPE DU MONDE DE RUGBY	

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	Cèleri et emmental râpés	Salade pdt, thon et tomme noire	Carottes rapées bio	Chou rouge aux pommes	Taboulé de brocoli cru et pomme verte
Plat Principal	Axoa de Porc	Poulet fermier rôti	Pizza maison au fromage	Filet de lieu à l'espagnole	Escalope de volaille aux herbes
Accompagnement	Riz	Haricots plats	Salade Verte	Gratin de courge	Pdt sautées
Produit laitier / Dessert	fruit de saison	Fruit de saison	Marmelade poire	Riz au lait	Petit suisses aux fruits
Pain				REPAS SANS VIANDE	

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									

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves aux échalotes	Salade de lentilles vinaigrette	Salade composée au fromage	Potimarron cru râpé vinaigrette	Friand au fromage
Plat Principal	Parmentier de Poisson	 Blanquette de veau	 Bolognaise	 Emincé de bœuf bourguignon	 Saucisse campagnarde
Accompagnement	Salade de saison	carottes braisées	tortis	Riz	Purée de haricots verts
Produit laitier / Dessert	Tomme de vache	Cocolait	Fruit	Bûche de chevre	Fromage blanc aux fruits frais
Pain	REPAS SANS VIANDE				

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		