



Menus du lundi 6 au vendredi 10 janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Hors d'œuvre	Potage de légumes 	Betteraves en salade 	Pâté Basque	Salade de pâtes aux légumes	Feuilles de chêne au bleu et noix 	
Plat Principal	Cordon bleu	Rôti de porc  <small>Fatal Maitonde</small>	Escalope de dinde panée  <small>ETCHEGOYEN</small>		Pizzas aux deux fromages 	Dos de colin sauce tomate  <small>CLIC</small>
Accompagnement	Haricots verts 	Lentilles	Purée de potimarron 		Salade verte  <small>CLIC MENU VERT</small>	Pâtes
Produit laitier / Dessert	Galette des rois	Yaourt Ibaski  <small>BASTIDARRA</small>	Compote pomme poire maison		Clémentines	Glace
Pain					REPAS SANS VIANDE NI POISSON	

BONNE ANNÉE

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 
 Repas végétarien	 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	Crème dubarry	Choux rouge aux pommes	Mâche aux lardons	Carottes rapées	Potage de légumes
Plat Principal	Brandade de morue	Daube de bœuf	Rôti de dinde sauce blanche	Escalope de porc à la moutarde	Capeletti
Accompagnement	Salade verte	Pommes vapeur	Haricots beurre	Frites maison	au fromage
Produit laitier / Dessert	Flan chocolat	Ananas	Beignet au chocolat	Pomme	Gâteaux chocolat
Pain					REPAS SANS VIANDE NI POISSON

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
Repas végétarien	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 20 au vendredi 24 janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Chou-fleur au gruyère	Potage de legumes	Endives aux pommes	Salade au thon	Salade verte
Plat Principal	Omelette aux pommes de terre 	Axoa	Filet de poulet pané maison	Saucisse de campagne	Hamburgers maison
Accompagnement	Salade verte	Riz pilaf	Pommes sautées	Carottes braisées	Frites maison
Produit laitier / Dessert	Yaourt Ibaski 	Pomme cuite	Edam	Salade de fruits	cookies maison
Pain	REPAS SANS VIANDE NI POISSON				REPAS DU CHEF ANNE-MARIE MENU AMERICAIN

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
Repas végétarien	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	Bouillon vermicelle	Carottes au citron	Macedoine mayonnaise	Frisée aux lardons et raisins secs	Brocolis vinaigrette
Plat Principal	Parmentier de lentilles basquaises 	Emincé de dinde aux olives	Escalope de veau aux Champignons 	Sauté de porc au curry 	Filet de colin en tempura
Accompagnement	Mâche au gouda	Riz	Purée de carottes	Semoule	Pommes au four
Produit laitier / Dessert	Gateau au yaourt	Crème caramel	Kiwi	Tome de brebis	Yaourt ibaski
Pain	REPAS SANS VIANDE NI POISSON				

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
Repas végétarien	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 3 au vendredi 7 février



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre aux oignons	Salade de lentilles	Potage St germain	Betteraves au thon	Chorizo
Plat Principal	Œufs brouillés aux fines herbes	Joue de boeuf marengo	Poulet roti	Emincé de porc aux olives	Filet de poisson à la sauce verte
Accompagnement	Ratatouille	Haricots plats	Frites maison	Pâtes	Riz
Produit laitier / Dessert	Banane	Flan chocolat	Compote maison	Clémentines	Ibaski
Pain	REPAS SANS VIANDE NI POISSON				

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					
Repas végétarien					



Menus du lundi 10 au vendredi 14 février



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes		Céleri et carottes râpées	Pâté Basque	Macédoine mayonnaise
Plat Principal	Falafels 	Croque monsieur	Hachis parmentier 	Rôti de veau 	Filet de colin aux herbes
Accompagnement	aux petits légumes	Salade verte	Salade verte	Petits pois	Epinards à la crème
Produit laitier / Dessert	Beignet aux pommes	Paris Brest	Tarte aux poires	Ananas	Crème vanille
Pain	REPAS SANS VIANDE NI POISSON	REPAS DU CHEF ANNE-MARIE MENU PARISIEN			

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