



Menus du lundi 30 janvier au vendredi 03 février



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson – <i>Saltxitxoia</i>	Salade aux croûtons – <i>Entsalada ogi koxkorrekin</i>	Carottes râpées – <i>Pastanagre xehatuak</i>	Soupe au potiron – <i>Kalabaza salda</i>	Tomates vinaigrette croûtons – <i>Tomateak ogi koxkorrekin</i>
Plat Principal	Poulet petits pois carottes – <i>Oilaskoa ilar biribilak eta pastanagreak</i>	Quiche au fromage – <i>Kixa gasnarekin</i>	Steack hâché chou fleur – <i>Idiki xehatua azalorea</i>	Saucisse frites – <i>Lukainka fritak</i>	Poisson pâtes – <i>Arraina pastak</i>
Accompagnement					
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Fromage et pomme – <i>Gasna eta sagarra</i>	Clémentine - <i>Klementina</i>	Gâteau au chocolat – <i>Xokolatezko bixkotxa</i>	Glace vanille / fraise – <i>Banilazko eta marrubizko izozkia</i>	Yaourt et poire – <i>laurta eta udarea</i>
Pain		REPAS SANS VIANDE NI POISSON			LILOU DE CHEZ RAUX
	Menu écrit par les PS unilingues – Ttiki elebkarrek idatzitako menua	Menu écrit par les PS et MS unilingues – Ttiki eta arteko elebkarrek idatzitako menua	Menu écrit par les PS bilingues – Ttiki elebidunek idatzitako menua	Menu écrit par les MS et GS bilingues – Arteko eta handi elebidunek idatzitako menua	Menu écrit par les GS unilingues – Handi elebkarrek idatzitako menua

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

LOGOS				
	Porc Français	Volaille Française	PAINS Bayonne Biarritz	Produits Frais
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais
				Fait Maison Nos producteurs locaux

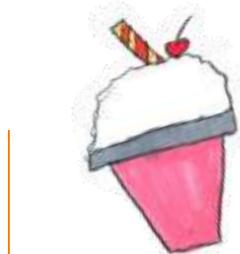


Menus du lundi 20 au vendredi 24 février



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Pâté Basque	Carottes rapées	Saucisson sec	Velouté de potimaron	
Plat Principal	Filet de colin papillote	Poulet rôti	Cordon bleu	Lentilles petits légumes au curry	Spaghetti bolognaise
Accompagnement	Riz	Petits pois	Purée de pomme de terre carottes		
Fromage				Emmental	
Produit laitier / Dessert	Clémentine	Beignets chocolat	Poire au sirop	Banane	Tiramisu chocolat
Pain					
				REPAS SANS VIANDE NI POISSON	MENU ITALIE

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



LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Bayonne Raux à Laurent à Biarritz	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menus du lundi 27 février au vendredi 03 mars



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Betteraves maïs 		 Toast rillettes 	Friand fromage	
Plat Principal	 Omelette pommes de terre et oignons	 Blanquette de veau sauce suprême 	Jambon blanc 	 Beignets de calamars	 Choucroute garnie 
Accompagnement	 Salade verte	 Blé 	Coquillettes	 Riz sauce tomate	
Fromage	Fromage de vache			 Fromage de brebis	
Produit laitier / Dessert	 Poire 	 Cookies 	Compote et biscuits cuillère	Ibaski chocolat	 Crumble pomme
Pain	LILOU DE CHEZ RAUX				
	REPAS SANS VIANDE NI POISSON			MENU BOITE A IDÉES CE2/CM1 B	MENU ALSACE

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



LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Bayonne Raux à Laurent à Biarritz	Produits Frais	Fait Maison
	 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux