

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes aux perles 	Salade de haricots verts	Salade de pomme de terre et emmental	Carottes rapées maison	Mâche à la mimolette 
Plat Principal	Quenelles sauce aurore	Rôti de veau  	Omelette aux herbes  	Tartiflette maison	Poisson pané
Accompagnement	Gratin de choux fleur 	Petits pois	Purée de carottes 	Salade verte 	Riz pilaf
Produit laitier / Dessert	Clémentine	Yaourt Ibaski 	Compote pommes bananes maison	Raisin	Kiwi
			REPAS SANS VIANDE NI POISSON	REPAS DU CHEF ANNE-MARIE	

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	Potage de légumes	Chou blanc râpé aux pommes	Frisée au jambon	Salade de lentilles	Concombres vinaigrette
Plat Principal	Filet de poisson sauce nantua	Paleron de bœuf sauce tomate	Escalope de veau sauce normande	Spaghettis	Paëlla Maison
Accompagnement	Coquillettes	Purée de citrouille	Haricots plat	Aux petits légumes	
Produit laitier / Dessert	Yaourt ibaski	Flan caramel	Tarte aux pommes	Poires	Glaces
				REPAS SANS VIANDE NI POISSON	REPAS DU CHEF ANNE MARIE

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	Cèleri et carottes râpées à la ciboulette 	Brocolis vinaigrette 	Feuilles de chêne à la tome de brebis 	Potage pois jambon 	Salade de pâtes au bleu 
Plat Principal	Blanquette de poisson aux petits légumes  	Tortilla oignons et pommes de terre  	Rôti de dinde 	Steak haché  	Chipolatas 
Accompagnement	Riz 	Salade verte 	Cèleri sauté	Frites maison	Choux chinois 
Produit laitier / Dessert	Tomme de vache 	Yaourt Ibaski 	Tarte normande 	Salade de fruits exotiques  	Clémentines
		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

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Salade landaise	Carottes dijonnaise	Endives aux raisins et pommes	Potage à la tomate
Plat Principal	Lasagnes végétariennes	Aiguillettes de canard Aiguillettes de canette	Escalope de porc à la moutarde	Blanquette de veau grand mère	Pavé de colin sauce crevettes
Accompagnement	Mâche au gouda	Pommes noisettes	Purée de potimarron	Riz	Pôellée brocolis champignons
Produit laitier / Dessert	Banane	Profiteroles au chocolat maison	Chausson aux pommes	Tome de brebis	Gâteau au yaourt
	REPAS SANS VIANDE NI POISSON	REPAS DE NOEL			

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