



# Menus du lundi 10 Mars au 14 Mars 2025



|                           | lundi  | mardi                                     | mercredi         | jeudi                    | vendredi                               |
|---------------------------|--|---|------------------|--------------------------|--|
| Hors d'œuvre              | Rosette                                      | Taboulé                                   | Soupe de légumes | Carottes rapées bio      |  |
| Plat Principal            | Dos de cabillaud en papillote sauce moutarde | Cake aux courgettes, piquillos et emental | Pâtes Carbonara  | Emincé de poulet Marengo | choucroute garnie                      |
| Accompagnement            | Riz bio                                      | Salade verte                              |                  | Brocolis frais           |  |
| Fromage                   |  |   |                  | Tartare                  |  |
| Produit laitier / Dessert | Pomme bio                                    | Biscuit et orange                         | Paris Brest      | Banane                   | Tarte feuilletée pomme cannelle maison |
| Pain                      |  |   |                  |                          |  |
|                           |  | Repas sans viande ni poisson              |                  |                          | Menu Alsacien                          |

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<br>Bayonne  | Raux à<br>Produits Frais | Fait Maison            |
|-------|---------------|--------------------|---|--------------------------|------------------------|
|       | Bœuf Français |                    | Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais            | Nos producteurs locaux |



# Menus du lundi 17 au vendredi 21 Mars



|                           | lundi                          | mardi                       | mercredi              | jeudi              | vendredi                              |
|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Hors d'œuvre              | Salade chou blanc carotte mayo | Endives et maïs             | Betteraves            |                    | Salade au brie                        |
| Plat Principal            | Chipolatas                     | Omelette au fromage         | Raviolis sauce tomate | Couscous           | Blanquette de poisson                 |
| Accompagnement            | Lentilles                      | Salade                      |                       | Semoule et légumes | Carottes persillées                   |
| Fromage                   |                                |                             |                       |                    |                                       |
| Produit laitier / Dessert | Yaourt Cazaubon vanille        | Marbré chocolat maison      | Orange bio            | Ananas             | Compote pomme poire maison, gaufrette |
| Pain                      |                                |                             |                       |                    |                                       |
|                           |                                | Menu sans viande ni poisson |                       |                    |                                       |

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 | <b>PAINS</b><br><b>Bayonne</b>                                      | <b>Raux à</b><br>Produits Frais | Fait Maison                |
|-------|---------------|--------------------|---|---------------------------------|----------------------------|
|       | Bœuf Français |                    | <br>Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais                   | <br>Nos producteurs locaux |



# Menus du lundi 24 au vendredi 28 Mars



|                           | lundi                                 | mardi                          | mercredi                    | jeudi                        | vendredi |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------|
| Hors d'œuvre              | Taost rillettes de sardine ricota<br> | Haricots verts vinaigrette<br> | Maïs au thon<br>            | Potage vermicelle<br>        |          |
| Plat Principal            | Sauté de bœuf Herriko<br>             | Torsade carbonara<br>          | Moussaka<br>                | Quiche aux deux fromage<br>  |          |
| Accompagnement            | Chou fleur persillé<br>               |                                | Salade verte<br>            | Salade<br>                   |          |
| Fromage                   |                                       |                                |                             |                              |          |
| Produit laitier / Dessert | Yaourt Cazaubon chocolat              | Pomme bio<br>                  | Tarte aux pommes maison<br> | Flan bio vanille caramel<br> |          |
| 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



| LOGOS | Porc Français | Volaille Française | <b>PAINS</b><br><b>Bayonne</b>                                      | <b>Raux à</b><br>Produits Frais | Fait Maison                |
|-------|---------------|--------------------|---|---------------------------------|----------------------------|
|       | Bœuf Français |                    | <br>Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais                   | <br>Nos producteurs locaux |



# Menus du lundi 31 mars au vendredi 4 Avril



|                           | lundi                      | mardi                                 | mercredi            | jeudi             | vendredi                                |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---------------------|-------------------|---|
| Hors d'œuvre              | Jeunes pouces au croutons  | Œuf dur mayo                          | Friand              |                   | Carottes rapées bio                     |
| Plat Principal            | Emincé de poulet au citron | Curry de lentilles aux petits légumes | Rôti de porc au jus | Brandade de morue | Emincé de bœuf Héricko à la basquaise   |
| Accompagnement            | Riz bio                    |                                       | Pommes rissolées    | Salade            | Haricots plats                          |
| Fromage                   |                            | Fromage brebis confiture de cerises   |                     | Yaourt à boire    |   |
| Produit laitier / Dessert | Ananas                     | Gaufrette vanille                     | Orange              | Clementine        | Gateau yaourt pépite de chocolat maison |
| Pain                      |                            |                                       |                     |                   |   |
|                           |                            | <b>REPAS SANS VIANDE NI POISSON</b>   |                     |                   |   |

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<br>Bayonne  | Raux à<br>Produits Frais | Fait Maison            |
|-------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|------------------------|
|       | Porc Français | Volaille Française       | PAINS Bayonne   | Raux à Produits Frais    | Fait Maison            |
|       | Bœuf Français | Produits bleu blanc cœur | Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais            | Nos producteurs locaux |



# Menus du lundi 7 Avril au vendredi 11 Avril



|                           | lundi                   | mardi                      | mercredi              | jeudi                            | vendredi                           |
|---------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Hors d'œuvre              | Jambon blanc            | Concombre                  | Asperges              | Endives au bleu                  | Salade de riz thon tomate et maïs  |
| Plat Principal            | Chistora                | Dos de merlu sauce agrumes | Filet de poulet label | Spaguetti bolo végétarien        | Flan de courgette et dès de jambon |
| Accompagnement            | Choux fleur persillé    | Pomme vapeur               | Petits pois carotte   |                                  |                                    |
| Fromage                   |                         | Camembert                  |                       |                                  |                                    |
| Produit laitier / Dessert | Fromage blanc sucré bio | banane                     | Mille feuille maison  | Cigarette russe salade de fruits | Brownie maison                     |
| 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



| LOGOS | Porc Français | Volaille Française       | PAINS<br>Bayonne<br>Raux à                                      | Produits Frais | Fait Maison            |
|-------|---------------|--------------------------|---|----------------|------------------------|
|       | Porc Français | Volaille Française       | PAINS Bayonne Raux à  | Produits Frais | Fait Maison            |
|       | Bœuf Français | Produits bleu blanc cœur | Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais  | Nos producteurs locaux |



# Menus du lundi 14 Avril au vendredi 18 Avril



|                           | lundi                            | mardi                        | mercredi         | jeudi               | vendredi                  |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------|---------------------|---------------------------|
| Hors d'œuvre              | Betteraves vinaigrette<br>       | Potage dubarry               | Radis beurre<br> | Paté basque<br>     | Carottes rapées bio<br>   |
| Plat Principal            | Boulette de bœuf à la tomate<br> | Œuf dur florentine<br>       | Pizza royale<br> | Paella<br>          | Lomo<br>                  |
| Accompagnement            | Blé<br>                          |                              | Salade<br>       |                     | Haricots verts<br>        |
| Fromage                   |                                  | Tome des Pyrénées            |                  |                     |                           |
| Produit laitier / Dessert | Liégeois chocolat                | Pomme bio<br>                | Fraises au sucre | Yaourt nature sucré | Crumble aux pommes maison |
| 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

| LOGOS | Porc Français<br> | Volaille Française<br>       | PAINS<br>Bayonne<br>Raux à  | Produits Frais<br> | Fait Maison<br>            |
|-------|-------------------|------------------------------|---|--------------------|----------------------------|
|       | Bœuf Français<br> | Produits bleu blanc cœur<br> | Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique)<br> | Poisson Frais<br>  | Nos producteurs locaux<br> |