

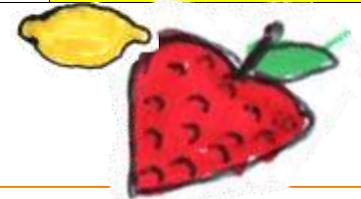


# Menus du lundi 10 Mars au 14 Mars 2025



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

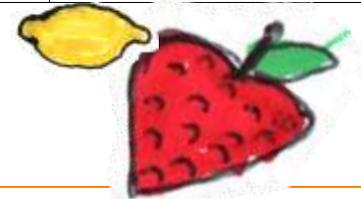


# Menus du lundi 17 au vendredi 21 Mars



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



# Menus du lundi 24 au vendredi 28 Mars



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Taost rillettes de sardine ricota 	Haricots verts vinaigrette 	Maïs au thon 	Potage vermicelle 	
Plat Principal	Sauté de bœuf Herriko 	Torsade carbonara 	Moussaka 	Quiche aux deux fromage 	Moules 
Accompagnement	Chou fleur persillé 		Salade verte 	Salade 	Frites 
Fromage					Conté 
Produit laitier / Dessert	Yaourt Cazaubon chocolat	Pomme bio 	Tarte aux pommes maison 	Flan bio vanille caramel 	Madeleine 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	<b>PAINS</b> Bayonne Raux à	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	 Nos producteurs locaux

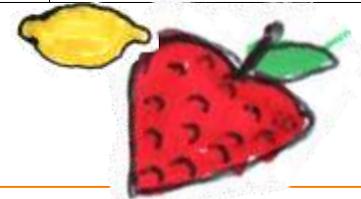


# Menus du lundi 31 mars au vendredi 4 Avril



	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 Bayonne	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.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux

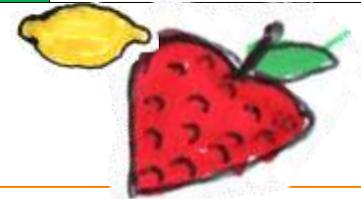


# Menus du lundi 7 Avril au vendredi 11 Avril



	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 Bayonne	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.* (* 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 	Potage dubarry	Radis beurre 	Paté basque 	Carottes rapées bio 
Plat Principal	Boulette de bœuf à la tomate 	Œuf dur florentine 	Pizza royale 	Paella 	Lomo 
Accompagnement	Blé 		Salade 		Haricots verts 
Fromage		Tome des Pyrénées			
Produit laitier / Dessert	Liégeois chocolat	Pomme bio 	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 	Volaille Française 	PAINS Bayonne Raux à	Produits Frais 	Fait Maison 
	Bœuf Français 	Produits bleu blanc cœur 	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) 	Poisson Frais 	Nos producteurs locaux 