

# Menu du lund 28/07 au vendredi 01/08



mille repas	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Croquette de poisson	Tomates concombre		Salade verte croutons	Haricots verts vinaigrette
Plat Principal	Paëlla	Quiche chêvre emmental		Wings de poulet	Calamar à la romaine
Accompagnement	9	Salade verte		Frites	Blé à la tomate
Fromage		<u>æ</u>			<b>a</b>
Produit laitier / Dessert	Melon jaune	Compote Spéculoos		Pèche	Yaourt nature sucré bio
Pain				<b></b>	AB
Day	Repas Espagnol	Repas sans viande ni poisson			
	Ces menus sont donnes à	titre indicatif, nous nous réservons la p	possibilité de faire des modifications e	n fonction des approvisionnements	
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.*	Poisson Frais	BASTIDARRA ONTIR
			(* issu de l'agriculture biologique)		Nos producteurs locaux



## Menu du lundi 4/08 au vendredi 8/08



Nos producteurs locaux

		- Wicha da i	Ongi Etorri		
mille repas	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Carottes rapées	Concombre Féta		Œuf dur mayo	Paté de tête
Plat Principal	Emincé de bœuf aux olives	Tagliatelle sauce tomate et emmental rapé		Chipolatas	Lomo
Accompagnement	Semoule			Haricots beurre	Ratatouille maison
Fromage				<b>⊕</b>	<u> </u>
Produit laitier / Dessert	Paris brest	Fraises au sucre	<u> </u>	Assortiment de fruits	Compote biscuit cuillère
Pain		<u> </u>		Ø.	<u> </u>
Day		Menu sans viande ni poisson			
	Ces menus sont donnes a	titre indicatif, nous nous réservons la j	possibilité de faire des modifications er	n fonction des approvisionnements	
					San Carlo
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.*  (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	BASIDARRA ONITIK



## Menu du lundi 11/08 au vendredi 15/08



				B	Ongi Etorri	
mille repas	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Hors d'œuvre	Chorizo			Salade grecque		
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet grillé	Hamburger 🕘		Moussaka	Férié	
Accompagnement	Haricots plats	Frites		Salade verte		
Fromage	<u> </u>	<b>60-8</b>				
Produit laitier / Dessert	B .	Pastèque		Yaourt à la grecque		
Pain	<u></u>	<u> </u>				
26				Menu Grec		
	Ces menus sont donnes a titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements					
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison	
	Rough Francis		Produit labellisé A.B.*	Poisson Prois	BASIDARRA ONTIR	
	Bœuf Français		(* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux	
					1105 producteurs rocaux	



# Menu du lundi 18/08 au vendredi 22/08



			<u>'</u>	A -	Constant
mille repas	lundi	mardi	mercredi /	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette	Salade mimolette	6	Taost au chèvre	Rosette
Plat Principal	Coquillettes au jambon et emmental rapé	Chili con Carne		Gratin de pommes de terre et brocolis	Poisson pané
Accompagnement	Vicens/	Riz			Haricots beurre persillés
Fromage					(CE
Produit laitier / Dessert	Beignet chocolat	Pomme bio		Fromage blanc sucré	Oasis glacé
Pain		E NAME TANK			
De				menu sans viande ni poisson	
	Ces menus sont donnes	a titre indicatif, nous nous réservons la p	possibilité de faire des modifications er	n fonction des approvisionnements	
					A STATE OF THE STA
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français	Produits bleu blanc coeur	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	BASIIDARRA
					Nos producteurs locaux



# Menu du lundi 01/09 au vendredi 5/09



	Marie Control of the				
mille repas	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Friand	Tomates maïs	Betteraves vinaigrette	Concombre fromage blanc	Carottes rapées
Plat Principal	Ravioli ricotta épinards à la crème	Paupiette de dinde sauce forestière	Steak haché sauce moutarde	Omelette au fromage	Dos de cabillaud sauce citron
Accompagnement	<b>—</b>	Blé	Frites	Salade	Haricots plats
Fromage			<u> </u>	<u></u>	<u>æ</u> .
Produit laitier / Dessert	Pastèque	Yaourt cazaubon coco	Salade de fruits	Petit pot de glace bio	Gateau au yaourt et pépites de chocolat maison
Pain			&₹.	AB Room	
De				Repas sans viande ni poisson	
	Ces menus sont donnes a	a titre indicatif, nous nous réservons la	possibilité de faire des modifications er	n fonction des approvisionnements	
					A STATE OF THE STA
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français	Produits bleu blanc coeur	Produit labellisé A.B.*  (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	BASIFDARRA ONITIK
			( ao i agricarea e erelogique)		Nos producteurs locaux



# Menu du lundi 8/09 au vendredi 12/09/25



		2,2020, 0,0, 20,2	iai o <sub>j</sub> o j aa voitai (		Ongi Etorri
mille repas	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade aux croutons	Œuf dur mayo	Taost à la sardine	Melon charentais	Carottes rapées
Plat Principal	Rougail saucisse	Taboulé Libanais	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier maison	Dos de cabillaud sauce citron
Accompagnement	Riz		Petits pois carottes	Salade verte	Haricots plats
Fromage		Samos			
Produit laitier / Dessert	Melon espagnol	Biscuit saint michel	Pèche	Yaourt Cazaubon chocolat	Gateau yaourt pépite de chocolat
Pain		******			
No.		Repas sans viande ni poisson		<u> </u>	
	Ces menus sont donnes a	a titre indicatif, nous nous réservons la p	possibilité de faire des modifications er	n fonction des approvisionnements	
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
_	Bœuf Français	Produits bleu blanc coeur	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	BASIDARRA ONETE
					Nos producteurs locaux