





























Menus du mardi 01 septembre au vendredi 04 Septembre















	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		 Assiette de charcuterie	 Concombre aux herbes	Salade de pommes de terre et thon	 mâche aux raisins
Plat Principal		  Filet de poulet rôti	  Chistora	  Escalope de porc grillée	  Cheese burger maison
Accompagnement		 Pâtes	Purée	 Gratin de courgettes	 Frites
Produit laitier / Dessert		Salade de fruit fraîche	Crème chocolat bio	 Fruits	Brownies
Pain					














LOGOS			Appellation d'Origine Protégée 	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
		 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



Menus du lundi 07 au vendredi 11 Septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte au gouda 	 Pastèque	Rosette	Tomates à la ciboulette	Salade de pommes de terre aux oignons 
Plat Principal	Gratin de pates	 Rôti de porc	 Steak haché	 Emincé de poulet aux champignons	 Filet de colin pané 
Accompagnement	 Aux légumes d'été	 Lentilles	Ratatouille	 Frites	 Haricots plats
Produit laitier / Dessert	Beignet aux pommes	Ibaski	Eclair chocolat	Abricots	Crème dessert
Pain	REPAS SANS VIANDE NI POISSON				









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



Menus du lundi 14 au vendredi 18 Septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Salade niçoise	 Taboulé	Melon	Riz à la mexicaine 	 Salade aux lardons
Plat Principal	 <i>Fatal Matxande</i> Escalope de veau a la crème 	 Oeuf dur sauce aurore	<i>Fatal Matxande</i> Rôti de bœuf	<i>Fatal Matxande</i> Saucisse 	<i>Fatal Matxande</i> Bolognaise 
Accompagnement	 Courgettes 	 Riz aux petits légumes 	 Purée	 Piperade	 Spaghettis
Produit laitier / Dessert	Nectarine 	Flan au chocolat 	Yaourt	 Tarte aux pommes 	 Samos
Pain		REPAS SANS VIANDE NI POISSON			

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



Menus du lundi 21 au vendredi 25 Septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Pastèque	Pâté basque	Tomates olives	Œuf dur mayonnaise	Salade piémontaise
Plat Principal	Poulet rôti	Axoa	Escalope de porc à la moutarde	Bolognaise vegetarienne	Dos de colin au citron
Accompagnement	Pdt sautées	Riz	Semoule	Spaghettis	Gratin de carottes
Produit laitier / Dessert	Yaourt ibaski	Gâteau basque	Flan au café	Nectarine	Crème vanille
Pain				REPAS SANS VIANDE NI POISSON	

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



Menus du lundi 28 Septembre au vendredi 02 Octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade de riz nicoise	Carottes rapées	Céleri rémoulade	Concombres aux herbes	Saucisson sec
Plat Principal	Gratin de pomme de terre	Filet de poulet label rouge	Rôti de dinde	Saucisses	Brandade de morue
Accompagnement	aux légumes du soleil	Frites	Petits pois	Purée	Salade verte
Produit laitier / Dessert	Glace	Fromage blanc	Flan caramel	Vache qui rit	Tarte aux abricots
Pain	REPAS SANS VIANDE NI POISSON				

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



Menus du lundi 05 au vendredi 09 Octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Pastèque	Salade au gouda	Carotte au citron	Chorizo	Salade de soja
Plat Principal	Escalope de volailles aux champignons	Rôti de bœuf	Carbonara de saumon	Merguez	Riz
Accompagnement	Riz	Gratin dauphinois	Pâtes	Ratatouille	Cantonais
Produit laitier / Dessert	Abricots	Yaourt	Glace	Ibaski	Gâteau au yaourt ananas coco
Pain					REPAS SANS VIANDE NI POISSON

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