











# Menus du lundi 20 au vendredi 24 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Tomates vinaigrette</b> 	<b>Concombres</b> 	<b>Friand</b>	<b>Œufs durs vinaigrette</b> 	<b>Salade de croutons</b> 
Plat Principal	<b>Quiche lorraine</b> 	<b>Salade de pâtes</b> 	<b>Chipolatas</b> 	<b>Dos de cabillaud sauce moutarde</b> 	<b>Steak haché</b> 
Accompagnement	<b>Salade</b> 	<b>Maïs tomates mozzarella œufs durs olives</b> 	<b>Choux fleurs</b> 	<b>Haricots plats</b> 	<b>Frites</b> 
Fromage		<b>Brebis</b> 			
Produit laitier / Dessert	<b>Cerises</b> 	<b>Pastèque</b> 	<b>Petit pot de glace</b>	<b>Ibaski nature</b>	<b>Crumble aux pommes</b> 
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



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



# Menus du lundi 27 juin au vendredi 01 juillet



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson sec	Carottes râpées	Melon	Taboulé	Maïs surimi
Plat Principal	Sauté de dinde au curry	Gratin de brocolis	Rôti de veau	Poisson pané	Spaghetti bolognaise
Accompagnement	Riz		Petits pois carottes	Haricots beurre	
Fromage		St Nectaire			Emmental
Produit laitier / Dessert	Nectarine	Far breton aux pruneaux	Petits suisses aux fruits	Ibaski vanille	Ananas
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	<b>PAINS</b> Raux à Bayonne Laurent à Biarritz	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



# Menus du lundi 04 au vendredi 08 juillet



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Betteraves carottes maïs</b> 	<b>Melon</b> 	<b>Mousse de canard</b> 	<b>Friand</b>	
Plat Principal	<b>Tortellini au fromage</b> 	<b>Sandwich ventrèche (plancha)</b> 	<b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b> 	<b>Saumon papillote</b> 	
Accompagnement	<b>Sauce au bleu</b> 	<b>Chips</b>	<b>Semoule</b>	<b>Riz</b> 	
Fromage				<b>Brebis</b> 	
Produit laitier / Dessert	<b>Salade de fruits biscuits</b>	<b>Glace</b>	<b>Abricots</b>	<b>Glace</b>	
Pain				<b>Lilou de chez Raux</b>	
	<b>REPAS SANS VIANDE NI POISSON</b> 	<b>PIQUE NIQUE</b>		<b>REPAS BOITE A IDÉES CM1</b>	

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

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



# Menus du jeudi 01 au vendredi 02 septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre				Salade de tomates	Pâté Basque
Plat Principal				Coquillettes	Gratin de tagliatelles au saumon
Accompagnement				Jambon blanc	
Fromage					
Produit laitier / Dessert				Petits pots de glace	Nectarine
Pain					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS			<b>PAINS</b> <b>Raux à Bayonne</b> <b>Laurent à Biarritz</b>		
			 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		 Nos producteurs locaux



# Menus du lundi 05 au vendredi 09 septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Salade de maïs</b>	<b>Melon</b>	<b>Asperges vinaigrette</b>	<b>Concombres</b>	<b>Rosette</b>
Plat Principal	<b>Rougail saucisses</b>	<b>Lentilles aux petits légumes</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Quiche lorraine</b>	<b>Poisson pané</b>
Accompagnement	<b>Blé</b>		<b>Brocolis</b>	<b>Salade</b>	<b>Carottes vichy</b>
Fromage	<b>Fromage</b>	<b>Emmental</b>		<b>Fromage</b>	
Produit laitier / Dessert	<b>Pomme</b>	<b>Moelleux chocolat</b>	<b>Eclairs chocolat</b>	<b>Prunes</b>	<b>Petits suisses aux fruits</b>
Pain		<b>REPAS SANS VIANDE NI POISSON</b>			<b>AUX CÉRÉALES OU CAMPAGNE</b>

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

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



# Menus du lundi 12 au vendredi 16 septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Chorizo</b>	<b>Salade grecque</b> 	<b>Betteraves</b>	<b>Roulé au fromage</b> 	<b>Carottes râpées</b> 
Plat Principal	<b>Salade de riz</b>	<b>Rôti de veau</b>	<b>Pizza jambon fromage</b>	<b>Omelette aux poivrons</b> 	<b>Papillotes de colin</b> 
Accompagnement	<b>Thon, œufs durs, tomates</b>	<b>Choux fleurs</b>	<b>Salade</b>	<b>Salade</b>	<b>Pommes de terre citron persil</b> 
Fromage		<b>Camenbert</b>		<b>Tome de vache</b>	
Produit laitier / Dessert	<b>Ibaski nature sucré biscuit</b>	<b>Banane</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Pêche</b>	<b>Glace à l'eau</b>
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

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



# Menus du lundi 19 au vendredi 23 septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Tomates œufs durs	Jambon blanc	Melon	Salade maïs et thon	Concombre
Plat Principal	Cappelletti au fromage	Sauté de veau	Escalope de porc Sauce champignons	Emincé de volaille	Brandade de morue
Accompagnement	Sauce au bleu	Haricots plats	Spaghetti	Choux fleurs	Salade
Fromage				Fromage	
Produit laitier / Dessert	Ibaski coco	Compote aux pommes et biscuits	Nectarine	Glace	Pommes
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	<b>PAINS</b> Raux à Bayonne Laurent à Biarritz	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	 Nos producteurs locaux



# Menus du lundi 26 au vendredi 30 septembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Jeunes pousses au brie	Melon	Salade de croûtons	Salade tomates, feta, olives	Haricots verts vinaigrette
Plat Principal	Confit de porc	Emincé de bœuf	Boulettes de bœuf sauce tomate	Dos de cabillaud	Lasagnes de légumes
Accompagnement	Haricots beurre	Semoule	frites	Riz	
Fromage				Kiri	
Produit laitier / Dessert	Fromage blanc sucré	Nectarine	Glace	Pastèque	Gâteau au yaourt
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			<b>PAINS Raux à Bayonne Laurent à Biarritz</b>		
			 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		 Nos producteurs locaux