



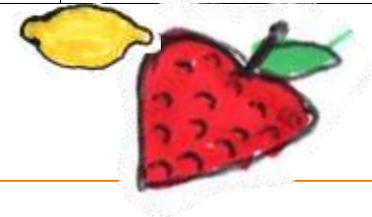
# Menus du lundi 22 au vendredi 26 mai



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Salade de tomates</b>	<b>Salade de haricots verts</b>	<b>Asperges</b>	<b>Pâté Basque</b>	<b>Maïs surimi</b>
Plat Principal	<b>Spaghetti carbonara</b>	<b>Semoule sauce tomate</b>	<b>Escalope de veau sauce forestière</b>	<b>Pilon de poulet</b>	<b>Steak haché</b>
Accompagnement			<b>Riz</b>	<b>Haricots plats sauce curry</b>	<b>Pommes rissolées</b>
Fromage		<b>Kiri</b>			
Produit laitier / Dessert	<b>Ananas frais</b>	<b>Compote et biscuits</b>	<b>Glace</b>	<b>Ibaski nature</b>	<b>Brookies de Laura</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>	Porc Français	Volaille Française	<b>PAINS Raux à Bayonne</b>	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux

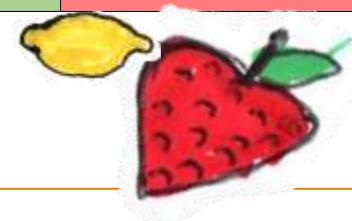


# Menus du lundi 29 mai au vendredi 02 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Saucisson</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées</b>
Plat Principal		<b>Beignet de calamars</b>	<b>Omelette pommes de terre</b>	<b>Farfalles aux petits légumes</b>	<b>Hamburger</b>
Accompagnement		<b>Riz sauce tomate</b>	<b>Salade</b>		<b>Frites</b>
Fromage				<b>Fromage</b>	
Produit laitier / Dessert		<b>Salade de fruits frais</b>	<b>Fraises</b>	<b>Snickers</b>	<b>Churros</b>
Pain				<b>LILOU de chez Raux</b>	
				<b>REPAS SANS VIANDE NI POISSON</b>	<b>MENU BOITE A IDÉES CE2</b>

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



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

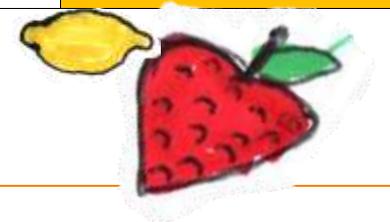


# Menus du lundi 05 au vendredi 09 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Salade thon et maïs</b>	<b>Haricots verts vinaigrette</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Salade de pâtes</b>	
Plat Principal	<b>Axoa de veau</b>	<b>Cappelletti fromage sauce au bleue</b>	<b>Quiche lorraine</b>	<b>Filet de colin</b>	<b>Salade de riz</b>
Accompagnement	<b>Riz</b>		<b>Salade</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Confit de porc, mayonnaise</b>
Fromage					
Produit laitier / Dessert	<b>Glace à l'eau</b>	<b>Ibaski et gaufrettes</b>	<b>Compote aux pommes</b>	<b>Nectarine</b>	<b>Gâteau chocolat</b>
Pain					
		<b>REPAS SANS VIANDE NI POISSON</b>			<b>MENU SELF SERVICE</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 Raux à Bayonne</b>	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



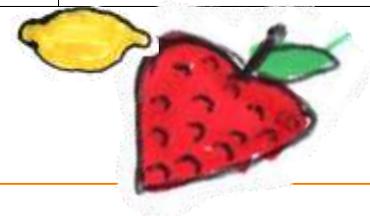
# Menus du lundi 12 au vendredi 16 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Pâté Basque</b>	<b>Asperges vinaigrette</b>	<b>Mousse de canard</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade de maïs</b>
Plat Principal	<b>Emincé de poulet basquaise</b>	<b>Quiche aux 2 fromages</b>	<b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b>	<b>Saucisses lentilles</b>	<b>Filet de colin aux épices</b>
Accompagnement	<b>Farfalles</b>	<b>Salade</b>	<b>Semoule</b>		<b>Sauté de courgettes</b>
Fromage					
Produit laitier / Dessert	<b>Gâteau Basque</b>	<b>Mangue</b>	<b>Ananas frais</b>	<b>Chouquettes chantilly</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>
Pain					
	<b>MENU BASQUE</b>	<b>MENU 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 Raux à Bayonne</b>	Produits Frais	Fait Maison
			 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		



# Menus du lundi 19 au vendredi 23 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>	<b>Salade de croutons</b>	<b>Œufs mayonnaise</b>	<b>Haricots verts vinaigrette</b>
Plat Principal	<b>Paella fruits de mer</b>	<b>Emincé de bœuf</b>	<b>Confit de porc</b>	<b>Gratin de pommes de terre, carottes, oignons, crème gratiné</b>	<b>Semoule merguez</b>
Accompagnement		<b>Carottes vichy</b>	<b>Choux fleurs</b>	<b>Salade</b>	
Fromage		<b>Kiri</b>			<b>Emmental</b>
Produit laitier / Dessert	<b>Ibaski vanille</b>	<b>Pommes</b>	<b>Eclairs au chocolat</b>	<b>Salade de fruits frais</b>	<b>Compote et biscuits</b>
Pain		<b>LILOU de chez Raux</b>			
				<b>MENU 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 Raux à Bayonne</b>	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 juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Choux fleurs vinaigrette</b>	<b>Melon</b>	<b>Rillettes de sardines</b>	<b>Salade de croutons</b>	<b>Salade de tomates</b>
Plat Principal	<b>Spaghetti sauce champignons</b>	<b>Blanquette de veau</b>	<b>Pilon de poulet</b>	<b>Papillote de colin sauce citron crème, échalotes</b>	<b>Moules marinières</b>
Accompagnement		<b>Ebly</b>	<b>Petits pois carottes</b>	<b>Brocolis</b>	<b>Frites</b>
Fromage	<b>Camembert</b>				
Produit laitier / Dessert	<b>Fraises</b>	<b>Cake au citron</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Glace Oasis</b>
Pain					
	<b>MENU 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>	Porc Français	Volaille Française	<b>PAINS Raux à Bayonne</b>	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux

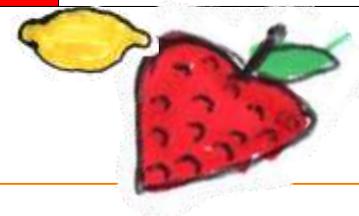


# Menus du lundi 03 au vendredi 07 juillet



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Salade de brie et maïs</b>	<b>Melon</b>	<b>Taboulé</b>		<b>Betteraves</b>
Plat Principal	<b>Lasagnes aux légumes du soleil</b>	<b>Sandwich ventrèche à la plancha</b>	<b>Sauté de porc</b>	<b>Poulet Yassa</b>	<b>Roti de porc</b>
Accompagnement		<b>Chips</b>	<b>Haricots plats</b>	<b>Riz</b>	<b>Petits pois carottes</b>
Fromage					<b>Samos</b>
Produit laitier / Dessert	<b>Pot de glace</b>	<b>Glace</b>	<b>Ibaski chocolat</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Tarte aux pommes</b>
Pain					
	<b>MENU SANS VIANDE NI POISSON</b>	<b>PIQUE NIQUE ÉCOLE</b>		<b>MENU SÉNÉGALAIS</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 Raux à Bayonne</b>	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux