



Menus du lundi 08 au vendredi 12 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts 	Friand fromage	Mache/maïs		Paté Basque
Plat Principal	Œufs durs Béchamel 	Roti de porc 	Saucisses fines 		Emincé de bœuf Herriko
Accompagnement	Pomme de terre	Choux fleurs 	Haricots blancs		Carottes vichy
Fromage	Fromage				
Produit laitier / Dessert	Clémentine 	Ibaski nature	Tarte aux abricots 		Gâteau roulé confiture
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		Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	 Nos producteurs locaux



Menus du lundi 15 au vendredi 19 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson sec	Salade de croutons	Betteraves	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette
Plat Principal	Brandade de morue	Emincé de volaille au citron	Croque Monsieur	Quiche au fromage	Chistora
Accompagnement	Salade	Coquillettes	Salade	Salade	Lentilles
Fromage		Fromage			
Produit laitier / Dessert	Kiwi	Poire	Petits suisses	Orange	Mousse au chocolat
Pain	AUX CEREALES OU CAMPAGNE			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	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais
				Nos producteurs locaux



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Carottes rapées	Salade de brie	Mousse de foie	Jeunes pousses aux croutons	
Plat Principal	Blanquette de veau Herriko	Confit de porc	Lomo piquillos	Moules à la crème	Lasagnes de légumes
Accompagnement	Riz sauce suprême	Brocolis	Farfales	Frites	Salade
Fromage					Fromage
Produit laitier / Dessert	Snickers glacés	Gâteau au yaourt	Yaourt Coco	Fromage de brebis	Raisin
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		Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	 Nos producteurs locaux











Menus du lundi 29 nov au vendredi 03 décembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Salade de thon 	Chorizo	Concombres vinaigrette 		 Jambon du pays 
Plat Principal	 Pilon de poulet	Paella garnie au poulet  	Axoa de porc 	Lentilles aux petits légumes et curry 	Poisson pané 
Accompagnement	Petit pois carottes  		Pommes fondantes 		Carottes à la crème  
Fromage	Fromage			Fromage	
Produit laitier / Dessert	Clémentine 	Crème Catalane	Kiri	Banane 	Entremet et madeleine 
Pain					
		REPAS ESPAGNE 		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		 Produits Frais	 Fait Maison
 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux

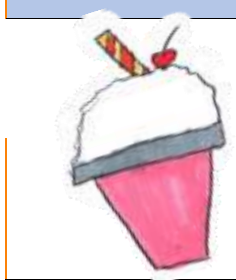










Menus du lundi 06 au vendredi 10 décembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Chou vert vinaigrette	Potage vermicelle	Lentilles vinaigrette		Friand
Plat Principal	Spaghetti	Omelette au fromage	Gratin de saumon	Emincé de poulet basquaise	Pizza royale
Accompagnement	Carbonara	Salade	Epinards	Piperade	Salade
Fromage				Fromage de brebis	
Produit laitier / Dessert	Pomme	Ibaski Coco	Glace	Gâteau basque	Compote / biscuit
Pain					
		REPAS SANS VIANDE NI POISSON		REPAS BASQUE	MENU BOITE A IDÉES CM2

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

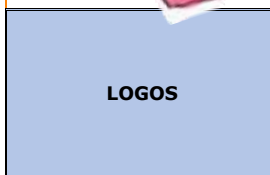


Menus du lundi 13 au vendredi 17 décembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade aux 2 fromages 	Pâté en croute 	Mousse de canard 	Taboulé 	Oeuf mayonnaise
Plat Principal	Emincé de bœuf aux olives 	Saumon papillote 	Confit de canard 	Sauté de porc 	Pizza chèvre miel
Accompagnement	Nouilles plates	Tagliatelles 	Pommes noisettes 	Haricots plats	Salade
Fromage					Fromage
Produit laitier / Dessert	Kiwi du sud ouest 	Mouelleux chocolat et crème anglaise 	Buchette de Noël glacée	Yaourt	Clémentine
Pain		AUX CEREALES OU CAMPAGNE (Lilou de chez Raux)			
		REPAS DE NOËL			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		Produits Frais		Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson Frais		Nos producteurs locaux



Menus du lundi 03 au vendredi 07 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Toast sardine	Nems poulet	Œufs mimosa	Potage Dubarry	Salade emmental
Plat Principal	Steak haché	Dos de cabillaud	Confit de porc	Spaghetti bolognaise végétale	Saucisse fumée
Accompagnement	Haricots beurre	Purée de carottes	Riz		Lentilles
Fromage				Fromage	
Produit laitier / Dessert	Cookies	Ibaski nature	Glace	Galette des rois	Poire
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		Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menus du lundi 10 au vendredi 14 janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Chou fleur vinaigrette	Carottes rapées	Toast rilette	Potage potimaron	Salade de brie
Plat Principal	Jambon blanc	Blanquette de volaille	Moules à la crème	Pad tahi au Tofu	Joue de bœuf
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Ebli	Frites		Carottes vapeur
Fromage		Fromage			Fromage
Produit laitier / Dessert	Glace	Clémentine	Ananas frais	Fromage blanc Ibaski	
Pain				REPAS SANS VIANDE NI POISSON	AUX CEREALES OU CAMPAGNE

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail	Salade verte et maïs 		Carottes rapées 	Mousse de canard
Plat Principal	Dos de cabillaud	Blé aux petits légumes 	Tartiflette savoyarde	Flamenkuche	Cordon Bleu
Accompagnement	Chou fleur 		Saucisse de Morteau	Salade 	Haricots verts
Fromage					Fromage de brebis
Produit laitier / Dessert	Banane	Clémentine et Ibaski chocolat	Biscuit de Savoie	Crêpes a Nutella	
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		Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux

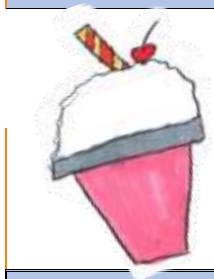


Menus du lundi 24 au vendredi 28 janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Endives aux noix et raisins secs 		Salade aux 2 fromag 	Potage de légumes 	Betteraves vinaigrette
Plat Principal	Omelette pomme de terre 	Couscous merguez 	Emincé de bœuf 	Rizzoto aux fruits de mer 	Roti de veau
Accompagnement	Salade 		Pommes fondantes 		Brocolis à la crème
Fromage	Fromage			Fromage	
Produit laitier / Dessert	Fruits de saison 	Petits suisses aux fruits	Flamby	Poire 	Compote et biscuit
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		Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux