



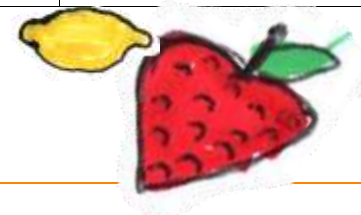
Menus du lundi 06 au vendredi 10 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Cœufs mimosa		Carottes râpées	Salade verte aux croutons	Maïs surimi
Plat Principal	Lentilles aux petits légumes sauce curry	Pizza Royale	Sauté de volaille	Gratin d'épinards et saumon	Emincé de bœuf aux carottes
Accompagnement		Salade	Ebly		Semoule
Fromage	Brebis		Camembert		
Produit laitier / Dessert	Clémentines	Mascarpone aux fruits et biscuits	Pommes	Ibaski vanille	Mousse au chocolat
Pain					
	MENU SANS VIANDE NI POISSON	MENU ITALIE			



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

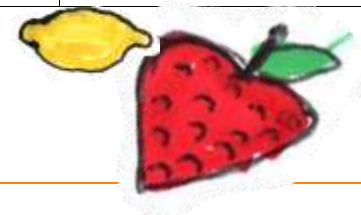


Menus du lundi 13 au vendredi 17 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade d'emmental	Betteraves Bio	Choux fleur vinaigrette	Saucisson	Carottes râpées
Plat Principal	Risoto de courgettes, maïs, carottes	Omelette aux pommes de terre Bio	Tagliatelles carbonara	Confit de porc	Flamenkuche
Accompagnement		Salade Bio		Haricots verts	Salade
Fromage		Fromage Bio		Fromage	
Produit laitier / Dessert	Ibaski	Banane Bio	Fromage blanc aux fruits	Raisin	Cake bananes chocolat
Pain				LILOU DE CHEZ RAUX	
	REPAS SANS VIANDE NI POISSON	MENU 100% BIO			

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



Menus du lundi 20 au vendredi 24 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Haricots verts vinaigrette	Salade verte avocats, maïs	Toast de sardines	Chorizo	Salade de brebis
Plat Principal	Dos de colin sauce agrumes	Quiche aux poireaux et champignons	Pilon de poulet	Spaghettis bolognaise	Axoa de porc
Accompagnement	Semoule		Coquillettes sauce tomate		Pommes rissolées
Fromage		Petit Louis			
Produit laitier / Dessert	Ibaski caramel	Compote de poires	Kiwi	Clémentines	Gâteau Basque
Pain					
		REPAS SANS VIANDE NI POISSON			MENU BASQUE

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



Menus du lundi 27 novembre au vendredi 01 décembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Carottes râpées 	Choux fleur vinaigrette 	 Rosette	Soupe aux vermicelles 	Salade aux croutons et maïs 
Plat Principal	Sauté de dinde sauce curry 	Lasagnes au saumon 	Omelette aux champignons 	Epinards pommes de terre, béchamel, gratinés 	Emincé de porc sauce moutarde 
Accompagnement	Riz		 Salade		Haricots verts
Fromage					Emmental
Produit laitier / Dessert	Orange 	Compote et biscuits 	Fromage blanc sucré	 Banane	 Fruits de saison
Pain					
				MENU 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	PAINS Raux à Bayonne	 Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux