



Menus du lundi 03 au vendredi 07 octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette	Salade verte Emmental maïs	Saucisson	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes et croutons
Plat Principal	Chipolatas	Haut de cuisse (local)	Aiguillettes de canard	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Carottes vichy
Accompagnement	Riz safrané	Ratatouille	Petits pois carotte	Nouilles	
Fromage					Fromage St Paulin
Produit laitier / Dessert	Ibaski nature sucré	Banane	Poire	Mars glacé	Gâteau au yaourt
Pain					LILOU DE CHEZ RAUX
					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	PAINS 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 10 au 14 octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Concombres ciboulette 	Pâté Basque 	Taboulé 	Friand au fromage	Mousse de canard
Plat Principal	Paella garnie (poulet) 	Poisson pané 	Omelette pommes de terre oignons 	Flan de courgettes gratiné 	Emincé de dinde
Accompagnement		Haricots plats 	Salade 	Mâche 	Brocolis
Fromage	Kiri				Emmental
Produit laitier / Dessert	Pomme 	Gâteau chocolat 	Eclairs vanille	Fromage blanc sucré	Salade de fruits
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



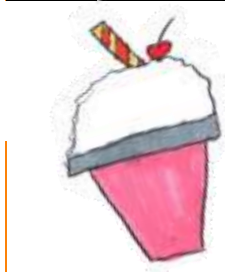
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne Laurent à Biarritz	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



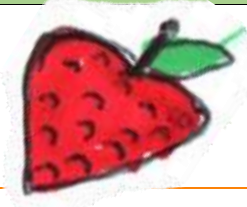
Menus du lundi 17 au vendredi 21 octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Œufs durs mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade de croutons	Carottes râpées
Plat Principal	Filet de colin à la basquaise	Axoia de veau	Pennes à la carbonara	Rôti de porc	Quiche aux 2 fromages
Accompagnement	Riz	Pommes rissolées		Poêlé de légumes	Salade
Fromage				Fromage	
Produit laitier / Dessert	Pêche au sirop	Ibaski caramel	Kiwi	Petits suisses aux fruits	Mousse au chocolat
Pain					



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 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 07 au 11 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves	Mousse de canard	Œufs mayonnaise	Rosette	
Plat Principal	Raviolis au fromage gratinés	Cassoulet	Lomo	Saumon papillote aux petits légumes	
Accompagnement	Sauce tomate		Purée de patates douces	Riz	
Fromage		Fromage			
Produit laitier / Dessert	Raisin	Le Fénétra toulousain	Glace	Ibaski chocolat	
Pain					
	REPAS SANS VIANDE NI POISSON	MENU TOULOUSAIN			






















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 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 14 au vendredi 18 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Salade de Brie 		Friand	 Potage Dubarry 	Pâté de tête
Plat Principal	 Sauté de porc 	 Poisson pané 	Pâtes carbonara 	 Pizza blanche chèvre miel	Emincé de volaille au curry 
Accompagnement	Brocolis 	 Frites 		Salade 	 Haricots plats
Fromage	Fromage				
Produit laitier / Dessert	Banane 	 Gâteau chocolat et sa crème anglaise	 Salade de fruits	Ananas frais 	 Cookies pépites de chocolat
Pain		MENU ANGLAIS		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	PAINS 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 21 au vendredi 25 novembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Haricots vinaigrette 	Concombre vinaigrette 	Toasts aux rillettes 	Potage vermicelle 	Saucisson à l'ail
Plat Principal	Aiguillettes de poulet 	Hachis parmentier de bœuf 	Confit de porc 	Tian de légumes 	Dos de Lieu
Accompagnement	Petits pois carottes 	Salade 	Lentilles 		Purée de pommes de terre brocolis
Fromage				Brebis	
Produit laitier / Dessert	Ibaski vanille	Tarte aux pommes 	Raisin 	Poire 	Fromage blanc sucré
Pain				LILOU DE CHEZ RAUX	
				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	PAINS 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 28 novembre au vendredi 02 déc



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade d'avocats maïs  	Velouté de potirons  	Surimi mayonnaise	Carottes rapées BIO   	
Plat Principal	Merguez  	Omelette pommes de terre oignons  	Beignets de calamars 	Boulettes de bœuf BIO  	Tartiflette 
Accompagnement	Choux chinois 	Salade 	Carottes à la crème  	Riz BIO sauce tomate BIO  	Salade 
Fromage		Kiri			
Produit laitier / Dessert	Donuts chocolat	Banane 	Glace à l'eau	Salade de fruits frais BIO  	Biscuits de Savoie 
Pain		REPAS SANS VIANDE NI POISSON		REPAS 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 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 05 au vendredi 09 décembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Pâté Local	Salade coleslaw	Salade de thon	Velouté de carottes des Landes, Espuma au brebis et polenta grand roux	Betteraves
Plat Principal	Blanquette de boeuf Herriko	Spaghettis bolognaise végétales	Escalope de porc sauce moutarde	Hachis parmentier de patates douces au canard, jus brun légèrement lié	Croque monsieur
Accompagnement	Blé Local		Coquillettes		Salade
Fromage		Brebis			
Produit laitier / Dessert	Ibaski nature	Kiwi jaune	Clémentine	Verine de mousse de fromage blanc, gelée de cerise noire, sablé basque	Petits pots glacés vanille fraise
Pain	LILOU DE CHEZ RAUX			REPAS DE NOËL en collaboration avec le CFA Bayonne	
	MENU 100% LOCAL	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	PAINS 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 12 au vendredi 16 décembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Carottes rapées	Pâté en croute	Œufs mayonnaise	Velouté de carottes pommes de terre
Plat Principal	Sauté de porc	Pilons de poulet	Confit de canard	Quiche aux 2 fromages	Saumon papillotes
Accompagnement	Haricots plats	Torsades	Pommes noisettes	Salade	Riz
Fromage	Fromage				
Produit laitier / Dessert	Ananas frais	Gâteau au yaourt	Buchette pâtissière	Raisin	Ibaski coco
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	PAINS 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