

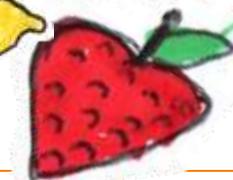


# Menus du lundi 25 au vendredi 29 septembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Choux fleur vinaigrette</b>	<b>Jambon blanc</b>	<b>Concombres vinaigrette</b>	<b>Haricots verts vinaigrette</b>	<b>Melon</b>
Plat Principal	<b>Spaghetti bolognaise</b>	<b>Sauté de veau</b>	<b>Quiche lorraine</b>	<b>Brandade de morue</b>	<b>Salade niçoise</b>
Accompagnement		<b>Lentilles</b>	<b>Salade</b>	<b>Salade</b>	
Fromage					
Produit laitier / Dessert	<b>Pastèque</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>	<b>Glace</b>	<b>Ibaski nature sucré</b>	<b>Cookies</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	 Porc Français	 Volaille Française	<b>PAINS à Bayonne</b>  <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	<b>Raux</b>  Produits Frais   Poisson Frais	 Fait Maison   Nos producteurs locaux
	 Bœuf Français				



# Menus du lundi 02 au vendredi 06 octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 <b>Betteraves</b> 	 <b>Concombres</b> 	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Salade de tomates</b> 	<b>Salade verte aux croutons</b> 
Plat Principal	<b>Salade de blé et petits légumes</b> 	<b>Filet de lieu sauce citron</b> 	<b>Spaghetti carbonara</b> 	<b>Joue de bœuf sauce olive</b> 	<b>Chipolatas</b> 
Accompagnement		 <b>Carottes vichy</b> 		<b>Semoule</b> 	<b>Choux fleur au beurre</b> 
Fromage	<b>Petit Louis</b>			<b>Camembert</b>	
Produit laitier / Dessert	<b>Glace à l'eau</b>	<b>Banane</b> 	<b>Salade de fruits</b> 	<b>Prunes</b> 	 <b>Gâteau chocolat</b>
Pain			<b>LILOU DE CHEZ RAUX</b>		
	<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 à Bayonne</b>  <b>Raux</b> Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Produits Frais   Poisson Frais	 Fait Maison    Nos producteurs locaux
	 Bœuf Français				

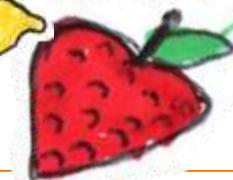


# Menus du lundi 09 au vendredi 13 octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Œufs durs mayonnaise</b>	<b>Salade de lentilles</b>	<b>Mousse de canard</b>	<b>Courgettes râpées à la ciboulette</b>	<b>Nems au poulet</b>
Plat Principal	<b>Risotto aux champignons</b>	<b>Emincé de poulet aux oignons</b>	<b>Escalope de veau sauce tomate</b>	<b>Confit de porc</b>	<b>Pates chinoise aux petits légumes frais</b>
Accompagnement		<b>Haricots verts</b>	<b>Frites</b>	<b>Farfalle</b>	
Fromage		<b>Emmental</b>		<b>Fromage de brebis et sa confiture</b>	
Produit laitier / Dessert	<b>Yaourt lait 2 vaches aromatisé</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>	<b>Poire</b>		<b>Ananas frais</b>
Pain					
	<b>REPAS SANS VIANDE NI POISSON</b>				<b>MENU CHINOIS</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	PAINS à Bayonne Raux	Produits Frais	Fait Maison
			 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		



# Menus du lundi 16 au vendredi 20 octobre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Rosette</b>	<b>Batavia, maïs</b>	<b>Friand fromage</b>		<b>Betteraves vinaigrette</b>
Plat Principal	<b>Steak haché</b>	<b>Torsades brocolis gratinées à la haricots Mozzarella</b>	<b>Cuisses de poulet</b>	<b>Parmentier tomate de poisson</b>	<b>Saucisses de Toulouse</b>
Accompagnement	<b>Pommes rissolées</b>		<b>Haricots plats</b>	<b>Salade</b>	<b>Haricots Blancs</b>
Fromage		<b>Tome de vache</b>		<b>Buche de chèvre</b>	
Produit laitier / Dessert	<b>Kiwi</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Petits pots de glace</b>	<b>Raisin</b>	<b>Tarte 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



LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS à Bayonne Raux	Produits Frais	Fait Maison
			 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		