

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 04 au 08 mars

LUNDI

Chou blanc bio
et local râpé ☺

Lasagnes bolognaise
pur bœuf^{VBF}

(A: lasagne
de légumes)

Édam bio

Compote bio

MARDI

REPAS 100% BIO

Coleslaw bio
mayonnaise bio ☺

Poulet rôti bio ☺
(a: omelette bio)

Pomme de terre
rissolées bio

Fruit bio

Babybel bio

JEUDI

Betterave bio
vinaigrette ☺

Curry de pois chiche
bio au lait de coco aux
épices bio
et équitables ☺

Semoule bio ☺

Fruit bio

Yaourt bio
et local ibaski

VENDREDI

Soupe de potiron bio ☺

Filet de lieu frais^{MSC}
à la crème citronnée ☺

(a: galette de
haricot rouge)

Purée de pomme
de terre ☺

Fruit bio

Crème artisanale^{HVE}
bastidarra au chocolat

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☺ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 11 au 15 mars

LUNDI

Salade de carottes,
haricots rouges
et maïs ☞

Saucisse IGP sud ouest
(a: boulettes
sarrasin lentille) ☞

Coquillettes bio
euskal pastak ☞

Petit suisse bio aromatisé
Compote artisanale des
hautes pyrénées à la vanille

MARDI

Betteraves bio
et pomme cuite
vinaigrette ☞

Gratin de pomme
de terre et fromage ☞

Salade verte bio

Fruit bio

Yaourt aromatisé
de la ferme larrea BBC

JEUDI

Velouté
de légumes bio ☞

Blanquette de veau
bio et local biozkarria ☞
(a: galette de
légumineuses)

Riz bio ☞

Fruit bio

Fromage blanc
ximun et xabi

VENDREDI

Salade composée
aux lentilles ☞

Poisson frais pêche locale
sauce curry
aux fruits de mer ☞

(a: galette tomate
mozzarella)

Carottes sautées ☞

Riz au lait de brebis bio
et local de la bergerie
ondars

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 18 au 22 mars

LUNDI


REPAS 100% BIO

Chou blanc bio râpé 

Steak haché
pur bœuf^{VBF}

bio sauce pizzaiola 

(a: tortilla)

Pennes bio, locales
semi-complètes
euskal pastak 


Fruit bio

Yaourt vanille velouté
bio des hautes pyrénées

MARDI

Carottes râpées bio 

Nuggets de blé


Printanière
de légumes bio:
petit pois bio, carottes,
pdterre et oignons 

Carré frais bio

Dès de pomme
cuite bio au miel

JEUDI

Concombre au fromage
blanc et ciboulette 

Sauté de dinde^{BBC}
au curry 


(a: samossas de légumes)


Blé bio 

Fol épi

Pâtisserie artisanale

VENDREDI

Velouté de carottes
et lentilles corail 

Filet de lieu frais^{MSC}
à la crème de piquillos 

(a: galette
de légumineuse)

Gratin de chou-fleur 

Fruit bio

Yaourt bio
nature sucré

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 25 au 29 mars

SEMAINE DES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES : DES REPAS 100% BIO (SAUF LE POISSON FRAIS ISSU DE LA PÊCHE LOCALE)

LUNDI

Taboulé bio aux
pois chiches bio 

Poulet rôti bio aldabia 
(a: omelette bio)


Gratin de brocolis bio 

Gouda bio

Yaourt bio
des hautes pyrénées
aromatisé framboise

MARDI

Betterave bio vinaigrette 


Saucisse de porc bio
et locale d'arracq 
(a: carré de seitan bio)


Lentilles bio du gers 

Riz au lait de brebis bio
et local de bergerie
ondars

JEUDI

Velouté légumes bio 

Émincés de pois bio aux
légumes de saison bio,
épices bio et équitables 

Riz bio au beurre bio 

Fromage de chèvre bio


Compote bio
et locale pomme fraise

VENDREDI

Carottes rapées
bio vinaigrette 

Merlu frais pêche
locale à l'espagnol 

(a: sauce au pois
basquaise)

Fusilli bio semi
complète
euskal pastak 

Yaourt bio et local
baskalia + sablé
basque bio et local

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 01 au 05 avril

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

PÂQUES

Salade composée
au quinoa ☞

Carré de seitan bio
Mousseline carottes
et pois chiche ☞

Vache qui rit bio
Pomme bio

Betteraves bio mimosa ☞

Sauté d'agneau
sucré salé
aux fruits secs ☞
(a: omelette nature)

Semoule bio ☞

Chocolat antton et
fondant au chocolat

Salade de perles ☞

Poisson frais
pêche locale ☞
(a: nuggets de blé)
Haricots beurre ☞

Gouda bio
Compote bio et
locale pomme kiwi

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 08 au 12 avril

LUNDI

MENU BASQUE

Rillettes de poulet baserri aldabia (sans porc) / (a: œuf dur mayonnaise)

Axoa de bœuf ☞
(a: pois à la basquaise)

Pomme vapeur persillées ☞

Fromage de brebis agour

Gâteau basque

MARDI

Salade de pâtes bio ☞

Aiguillettes de colin panées au fromage^{MSC}
(a: galette de boulghour haricot rouge)

Épinards bio à crème ☞

Fromage blanc ximun et xabi

Banane bio

JEUDI

REPAS 100% BIO

Carottes rapées bio vinaigrette ☞

Sauté de veau bio et local biozkaria sauce tomate ☞

(a: pané au fromage)

Céréales gourmandes bio ☞

Petit suisse bio

Compote bio

VENDREDI

Chou blanc dès de mimolette ☞

Cari de carottes aux lentilles et aux épices bio et équitables ☞

Riz bio et équitable ☞

Babybel bio

Compote artisanale des hautes pyrénées

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, œuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**