



SAINT MARTIN DE SEIGNANX

Menus du 1er au 9 septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 1er au 2 septembre 2022				melon bio coquillettes bio locales semi-complètes Euskal Pastak à la bolognaise bio fraises (selon approvisionnement) ou fruit	tomates bio et locales au basilic nuggets de blé gratin de potimarron bio local babybel bio
semaine du 5 au 9 septembre 2022	taboulé bio aiguillettes de colin MSC panées au fromage poêlée de courgettes bio locales petits suisses bio	carottes râpées bio et locales poulet rôti Aldabia local au jus pommes de terre rissolées bio pomme cuite bio en cubes	betteraves bio vinaigrette saucisse de porc du Sud Ouest macaronis bio au beurre bio glace	pastèque bio des Landes sauté de veau bio et local Biozkaria provençal carottes vichy bio et locales riz au lait de brebis bio local bergerie Ondars	concombres bio à la crème tomate farcie végétarienne semoule bio banane issue du commerce équitable
<p>Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.</p>					

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

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- | | |
|--|--|
| BIO : aliment issu de l'agriculture biologique | MSC : poisson issu de la pêche durable |
| IGP : Indication Géographique Protégée | BBC : Bleu Blanc Cœur |
| AOP : Appellation d'Origine Protégée | HVE : Haute Valeur Environnementale |
| PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes | : fait maison |



**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

Menus du 12 au 23 septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 12 au 16 septembre 2022	<p>jambon de Bayonne IGP</p> <p>rôti de porc du Sud Ouest</p> <p>poêlée de haricots verts bio persillés </p> <p>crème artisanale locale Bastidarra chocolat HVE</p>	<p>salade de pommes de terre </p> <p>filet de truite aux piments doux du Seignanx </p> <p>gratin de potimarron bio et local </p> <p>fraises (selon approvisionnement ou compote)</p>	<p>salade de pépinettes </p> <p>cuisse de poulet BBC </p> <p>chou fleur bio béchamel </p> <p>flan nappé caramel bio</p>	<p>pizza artisanale bio</p> <p>salade de riz IGP </p> <p>thon maïs crudités</p> <p>nergi bio</p>	<p>tomates bio et locales basilic vinaigrette </p> <p>parmentier de lentilles maison </p> <p>salade verte bio</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p>
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 19 au 23 septembre 2022	<p>taboulé bio</p> <p>plein filet de colin MSC meunière</p> <p>haricots beurre persillés </p> <p>pomme bio</p>	<p>concombres bio à la crème bio </p> <p>galette de seitan bio</p> <p>gratin de courgettes bio locales </p> <p>vache qui rit bio</p>	<p>betteraves bio vinaigrette </p> <p>escalope de dinde grillée</p> <p>petits pois bio </p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de tomates bio locales </p> <p>veau marengo bio local Biozkaria </p> <p>carottes bio locales et pommes de terre </p> <p>semoule au lait maison </p>	<p>carottes râpées bio locales au citron </p> <p>lasagnes bolognaise pur bœuf VBF</p> <p>-</p> <p>compote bio locale pomme fraise</p>

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

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

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison



SAINT MARTIN DE SEIGNANX

Menus du 26 septembre au 7 octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 26 au 30 septembre 2022	coleslow bio (carottes bio et chou blanc bio) poulet rôti local Aldabia riz bio et ratatouille bio locale fruit bio	salade de haricots verts bio fusili bio locales semi-complètes Euskal Past. sauce pois basquaise + fromage râpé salade verte bio yaourt velouté bio local des Pyrénées	salade de riz de Camargue rôti de porc du Sud Ouest gratin de brocolis bio fruit bio	pastèque bio des Landes sauté de boeuf bio façon asiatique pommes de terre vapeur babybel bio	salade de perles et crudités poisson frais pêche locale sauce safranée gratin de courgettes bio locales fondant au chocolat bio local Saint Martin de Hinx
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 03 au 07 octobre 2022	betteraves bio vinaigrette confit de porc petits pois bio à l'ancienne fromage blanc local Ximun et Xabi HVE	concombres au yaourt parmentier de poisson à la purée de butternut bio - flan nappé caramel bio	salade de pâtes bio steak haché grillé pur bœuf VBF poêlée de courgettes bio persillées fruit bio	salade de tomates bio blanquette de dinde BBC carottes bio locales cake au citron bio de la biscuiterie de Bidart	taboulé bio omelette bio au fromage gratin d'épinards bio béchamel compote bio et locale pomme fraise

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

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

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison



**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

Menus du 10 au 21 octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
SEMAINE DU GOUT : "LES EPICES, saveurs d'ici et d'ailleurs"					
semaine du 10 au 14 octobre 2022	carottes râpées bio et locales filet de merlu sauce à la vanille coquillettes bio Euskal Pastak compote artisanale Hautes Pyrénées pomme vanille	salade de tomates vinaigrette au piment d'Espelette chiquito de bœuf pommes de terre campagnardes au paprika crème artisanale au chocolat Bastidarra	melon couscous aux épices ras el-hanout semoule bio et légumes couscous glace	salade de perles et crudités sauté de poulet bio tandoori courgettes sautées fromage blanc Ximun et Xabi et biscuit sablé à la cannelle	chou blanc râpé vinaigrette Dhal de courge bio et lentilles bio au curry riz bio pâtisserie
				REPAS 100% BIO	
semaine du 17 au 21 octobre 2022	salade de haricots verts bio spaghettis bio et sauce au pois basquaise + fromage râpé bio salade verte compote bio locale pomme poire	betteraves bio vinaigrette rôti de porc petits pois bio à l'ancienne petits suisses	coleslow mayonnaise bio sauté de dinde BBC sauce aux champignons blé bio yaourt velouté bio local des Pyrénées	concombres bio vinaigrette sauté de veau bio local Biozkaria provençal purée de patates douces bio locales des Landes carré frais bio	taboulé bio filet de truite au citron gratin de potimarron bio et local banane issue du commerce équitable
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.					

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

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison