



SAINT MARTIN DE SEIGNANX

Menus du 04 au 08 septembre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 04 au 08 septembre 2023					
	carottes râpées bio et locales	tomates bio et locales au basilic	concombres bio à la crème	melon	taboulé bio
	sauté de poulet à la provençale	nuggets de blé	saucisse de porc du Sud Ouest	coquillettes bio locales semi-complètes Euskal Pastak	aiguillettes de colin MSC panées au fromage
	gratin de pomme de terre	haricots verts bio	lentilles bio	à la bolognaise bio	gratin de courgettes bio locales
	compote bio locale pomme pêche	fromage blanc Ximun et Xabi HVE	glace	compote artisanale des Hautes Pyrénées	fruit bio
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 11 au 22 septembre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 11 au 15 septembre 2023					
	concombres bio au fromage blanc ciboulette	tomates bio et locales basilic vinaigrette	salade de pépinettes	salade de pomme de terre	pastèque
	rôti de porc du Sud Ouest	pizza artisanale aux fromages	poulet rôti	merlu pêche locale aux piments doux d' Seignanx	steak haché pur bœuf bio VBF
	petits pois bio	salade verte	chou fleur bio béchamel	gratin de potimarron bio et local	purée de pomme de terre
	crème artisanale locale Bastidarra chocolat HVE	glace	flan nappé de caramel bio	nergi bio	fromage blanc Ximun et Xabi HVE et sablé basque
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 18 au 22 septembre 2023	taboulé bio	carottes râpées bio locales au citron	betteraves bio vinaigrette	salade de tomates bio locales	concombres bio à la crème bio
	plein filet de colin MSC meunière	lasagnes bolognaise pur bœuf VBF	escalope de dinde au curry	veau marengo bio local Biozkaria	galette de seitan bio
	haricots verts bio persillés		riz bio	carottes bio locales et pommes de terre	gratin de courgettes bio locales
	pomme bio	compote bio et locale pomme fraise	fruit bio	glace	vache qui rit bio
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 25 septembre au 06 octobre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 25 au 29 septembre 2023	coleslow bio (carottes bio et chou blanc bio)	salade de haricots verts bio	salade de pommes de terre	melon	salade de perles et crudités
	poulet rôti local Aldabia	sauce au pois basquaise	rôti de porc	sauté de boeuf bio façon asiatique	poisson frais pêche locale sauce safranée aux petits légumes
	gratin de pommes de terre	fusili bio locales semi-complètes Euskal Pastak et fromage râpé	haricots beurre persillés	riz bio	gratin de courgettes bio locales
	fruit bio	yaourt velouté bio local des Pyrénées	fromage blanc bio	compote artisanale et locale des Hautes Pyrénées	tarte aux pommes bio
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 02 au 06 octobre 2023	betteraves bio vinaigrette	concombres au yaourt	salade de riz IGP Camargue	salade de conchiglie bio locales Euskal Pastak	salade de tomates bio
	confit de porc	parmentier de poisson à la purée de butternut bio	steak haché bio pur bœuf VBF	blanquette de dinde BBC	omelette bio au fromage
	lentilles bio du Gers	—	gratin de brocolis bio	carottes bio locales au cumin	riz bio ratatouille bio
	fromage blanc local Ximun et Xabi HVE	flan nappé caramel bio	fruit	glace	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 09 au 20 octobre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 09 au 13 octobre 2023	carottes râpées bio vinaigrette  égréné de pois bio à la tomate et balsamique  purée de pomme de terre  babybel bio 	salade de pomme de terre et crudités  saucisse de porc confite IGP Sud Ouest  haricots verts bio persillés  prune 	pâté de campagne  poulet rôti  gratin de courgettes bio  fruit bio 	concombres bio vinaigrette  sauté de veau bio local Biozkaria provençal  fusili bio semi-complètes Euskal Pastak  pomme bio 	salade de tomates  poisson frais pêche locale beurre citronné  riz bio  banane issue du commerce équitable 
	SEMAINE DU GOUT : "LE TOUR DU MONDE DES SAVEURS"				
	USA	Mexique	Italie	Inde	Maroc
semaine du 16 au 20 octobre 2023	coleslaw bio mayonnaise bio  nuggets de colin plein filet  potatoes  fromage blanc et pancake 	salade de blé bio mexicaine  fajitas au poulet  salade verte  cœur coulant au chocolat 	tomates bio mozzarella  boulettes de bœuf sauce pizzaiola  spaghettis bio  glace 	bâtonnets de carottes et sauce fromage blanc  curry de légumes  riz bio  compote à boire "Samourai" saveur fruit du dragon 	taboulé bio à la marocaine  keftas de volaille  purée de potimarron bio local  flan maison vanille fleur d'oranger 
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