

Menus scolaires St Martin de Seignanx du 3 septembre au 19 octobre 2018

validés en commission le 03/07/2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 3 au 7 septembre 2018	<p style="text-align: center;">betteraves bio échalote vinaigrette sauté de poulet Bleu Blanc Cœur sauce piquillos purée de p de terre compote bio</p>	<p style="text-align: center;">carottes râpées vinaigrette au citron lasagnes bolognaise pur bœuf salade verte crème chocolat artisanale Ferme Cazaubon</p>	<p style="text-align: center;">tomates vinaigrette rôti de porc petits pois fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">concombres bio vinaigrette aiguillettes blé carottes panées haricots verts bio persillés fraises au sucre</p>	<p style="text-align: center;">melon poisson MSC sauce basilic riz bio yaourt artisanal du pays basque</p>
semaine du 10 au 14 septembre 2018	<p style="text-align: center;">taboulé omelette bio gratin épinards et pommes de terre laitage bio</p>	<p style="text-align: center;">tomates bio basilic saucisse grillée aux herbes lentilles cocktail de fruits au sirop</p>	<p style="text-align: center;">macédoine mayonnaise émincé de poulet au curry doux riz bio yaourt aromatisé</p>	<p style="text-align: center;">salade de perles au gouda daube de bœuf provençale carottes persillées bio glace</p>	<p style="text-align: center;">salade p de terre crudités croustillant de filet de merlu courgettes gratinées bio fromage fondu et gressins</p>
semaine du 17 au 21 septembre 2018	<p style="text-align: center;">salade de riz galette blé fromage épinards brocolis bio à l'espagnole fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">betteraves bio confit de porc flageolets aux oignons compote de pomme artisanale Cazaubon</p>	<p style="text-align: center;">taboulé paleron de bœuf à la tomate haricots plats crème dessert</p>	<p style="text-align: center;">haricots verts bio vinaigrette et thon sauté de veau aux olives pommes de terre vapeur entremet maison au caramel</p>	<p style="text-align: center;">melon d'Espagne truite à la crème et petits légumes coquillettes bio petits suisses bio</p>
semaine du 24 au 28 septembre 2018	<p style="text-align: center;">coleslow nuggets de blé chou fleur bio et p de terre béchamel fruit</p>	<p style="text-align: center;">tomates bio mozzarella poulet rôti bleu blanc cœur petits pois crème chocolat artisanale Ferme Cazaubon</p>	<p style="text-align: center;">betteraves vinaigrette paupiette de veau blé aux petits légumes compote bio</p>	<p style="text-align: center;">concombres bio maïs olives noires bœuf bourguignon riz bio glace</p>	<p style="text-align: center;">salade de farfalles bio poisson MSC aux fruits de mer haricots beurre persillade yaourt fermier des Pyrénées à la fraise Cazaubon</p>

un composant bio sera présent dans chaque menu

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

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
bœuf (daube) : France
veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
porc : Aquitaine, France
volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
légumes/fruits
féculents
viande/poisson/œufs
produits sucrés

Menus scolaires St Martin de Seignanx du 3 septembre au 19 octobre 2018

validés en commission le 03/07/18

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 1er au 5 octobre 2018	cœurs de palmiers au thon steak haché grillé au jus + ketchup macaronis bio fruit	carottes râpées vinaigrette boulettes lentilles sarrasin haricots verts bio persillés tarte aux pommes bio	piémontaise rôti de dinde épinards bio béchamel yaourt aromatisé	tomates bio vinaigrette blanquette de veau purée pommes de terre brocolis fondant au chocolat	betteraves bio poisson MSC à l'espagnole blé aux petits légumes fruit bio
	Egypte	Mexique	Italie	Inde	Angleterre
SEMAINE DU GOUT : LE TOUR DU MONDE du 8 au 12 octobre 2018	salade Louxor (carottes râpées, jus d'orange, raisins secs) falafels pois chiches et fèves légumes couscous à la tomate compote pomme cannelle Cazaubon	salade Acapulco (concombres tomates coriandre) chili con carne au riz bio ananas	pizza Cannelloni napolitaine pur bœuf salade verte yaourt bio au citron	salade Bombay (perles tomates haricots mungo épices tandori) sauté de poulet BBC au curry courgettes à l'indienne flan maison à la vanille et rocher coco	salade Nottingham (coleslaw fromage blanc) nuggets de poisson plein filet potatoes île flottante
semaine du 15 au 19 octobre 2018	salade de p de terre lomo grillé au jus chou fleur bio en gratin fromage blanc	betteraves bio pané de blé tomates mozzarella haricots beurre au jus compote	salade composée jambon tomate gruyère blanquette de dinde riz bio fruit	concombres au yaourt pâtes bio bolognaise salade verte entremet maison au chocolat	salade de perles et mimolette pépites de hoki gratinées épinards bio béchamel fruit
un composant bio sera présent dans chaque menu					

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

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
 bœuf (daube) : France
 veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
 mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
 porc : Aquitaine, France
 volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
légumes/fruits
féculents
viande/poisson/œufs
produits sucrés

Label BBC = Bleu Blanc Cœur

Label MSC = poisson pêche durable

Menus scolaires ST Martin de Seignanx VACANCES DE TOUSSAINT

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 22 au 26 octobre 2018	carottes râpées pilons de poulet BBC petits pois bio crème dessert	piémontaise à la volaille steak haché grillé au jus + ketchup gratin de brocolis bio fruit	concombres vinaigrette confit de porc lentilles fromage blanc bio	taboulé rôti de dinde au jus haricots beurre compote bio	betteraves bio brandade de morue salade verte flan maison chocolat
semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018	cœurs de palmiers lomo grillé purée de p de terre compote bio	coleslow boulettes pur bœuf à l'orientale semoule bio et légumes couscous fruit	asperges vinaigrette émincé de dinde façon basquaise pâtes bio flan nappé au caramel		saucisson cornichons poisson meunière haricots verts bio petits suisses
un composant bio sera présent dans chaque menu					

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

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
 bœuf (daube) : France
 veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
 mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
 porc : Aquitaine, France
 volaille : France

Label BBC = Bleu Blanc Cœur

Légende des couleurs :

produits laitiers
légumes/fruits
féculents
viande/poisson/œufs
produits sucrés

Label MSC = poisson pêche durable