



# SAINT MARTIN DE SEIGNANX

## VACANCES DE TOUSSAINT DU 24 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 24 au 28 octobre 2022					
	betteraves bio steak haché bio pur bœuf VBF et jus aux herbes de Provence potatoes compote artisanale pomme vanille	taboulé bio escalope de dinde à la crème gratin de brocolis bio yaourt bio Baskalia	salade piémontaise saucisse basquaise gratin de potiron bio kiri	concombres au yaourt merlu à l'espagnole riz bio au piment d'Espelette fromage blanc Ximun et Xabi	chou blanc bio râpé tortellinis au fromage salade verte bio flan maison au chocolat
semaine du 31 octobre au 4 novembre 2022					
	carottes râpées bio à l'orange nuggets de blé purée de patates douces bio locale compote pomme pêche bio locale		salade pommes de terre crudités poulet rôti Aldabia chou fleur bio béchamel fruit	coleslow bio mayonnaise spaghettis bio carbonara salade verte bio petits suisses bio	saucisson cornichon poisson meunière haricots beurre fruit
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 7 AU 18 NOVEMBRE 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 7 au 11 novembre 2022	REPAS 100% BIO				
	taboulé bio steak haché bio pur bœuf VBF et jus aux herbes de Provence gratin de butternut bio et local compote bio locale pomme poire	carottes râpées bio et locales au citron parmentier de poisson à la purée de pommes de terre bio et locales salade verte bio yaourt velouté vanille des Hautes Pyrénées bio et local	chou blanc râpé bio et local rôti de porc lentilles bio du Sud Ouest laitage bio aromatisé	velouté légumes bio locaux omelette bio au fromage coquillettes bio locales Euskal Pastak à la tomate banane issue du commerce équitable	
				REPAS 100% BIO	REPAS 100% BIO et LOCAL
semaine du 14 au 18 novembre 2022	salade de pommes de terre crudités et cornichons confit de porc chou fleur bio béchamel fruit bio	betteraves bio à l'échalote merlu pêche locale à l'espagnole riz bio fromage blanc Ximun et Xabi local HVE	céleri bio rémoulade rôti de dinde gratin dauphinois compote	velouté de potiron bio local galette de seitan bio poêlée de haricots verts bio babybel bio	coleslaw bio local poulet rôti bio local Aldabia au jus purée de patates douces bio locales fondant au chocolat bio local St Martin de Hinx
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 21 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 21 au 25 novembre 2022	chou blanc bio local vinaigrette penne bio locales semi complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise et fromage râpé bio crème artisanale locale au chocolat Bastidarra HVE	velouté de carottes bio et locales à la vache qui rit bio saucisse grillée du Sud Ouest lentilles bio du Sud Ouest fol épi	jambon de Bayonne IGP blanc de volaille à la crème poêlée de haricots beurre aux champignons frais flan nappé caramel bio	haricots verts bio en salade sauté de boeuf bio à la tomate riz bio fruit bio	salade de perles et crudités aiguillettes de colin MSC panées au fromage gratin de brocolis bio compote bio locale à la pomme
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022	carottes râpées bio locales vinaigrette rôti de porc petits pois bio leerdammer	velouté de légumes bio tarte artisanale bio au fromage salade verte bio dessert de polenta bio local	radis beurre couscous et ses légumes compote bio	taboulé bio blanquette de veau bio et local Biozkaria carottes bio locales persillées au beurre bio flan maison au chocolat	betteraves bio vinaigrette filet de truite de Baigorri purée de butternut bio et local 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 5 AU 16 DECEMBRE 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 5 au 9 décembre 2022	coleslow bio mayonnaise (céleri carottes) omelette bio au fromage gratin épinards bio pommes de terre fruit bio	bouillon de légumes vermicelle plein filet de colin meunière MSC brocolis bio à la mozzarella crème artisanale Bastidarra au chocolat HVE	betteraves bio boulettes de bœuf VBF sauce pizzaïola spaghettis bio fruit bio	chou blanc bio local râpé vinaigre sauté de poulet bio au curry riz bio yaourt bio et local Baskalia	salade de haricots verts bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio compote artisanale locale des Hautes Pyrénées
semaine du 12 au 16 décembre 2022	betteraves bio vinaigrette blanc de dinde à la crème quinoa gourmand bio saint paulin bio	velouté de potiron bio à la vache qui rit bio gratin de pommes de terre montagnard au reblochon salade verte fruit	taboulé bio sauté de porc aux oignons carottes bio locales croc lait bio	REPAS DE NOEL	coleslow bio local filet de lieu frais MSC à l'espagnole purée de patates douces bio locales yaourt velouté bio local des Hautes Pyrénées
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