



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

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 |
|-----------------------------------|---|---|---|---|--|
| | REPAS 100% BIO | | | | |
| semaine du 7 au 11 novembre 2022 | 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 QUALITÉ :

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 | 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

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 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 spaghetti 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 NOËL | 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 QUALITÉ :

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