

**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

MENUS DU 1ER SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 1er au 4 septembre 2020		REPAS 100% BIO			
		betteraves bio vinaigrette penne bio semi-complètes Euskal Pastak à la bolognaise bio prune bio	concombres bio vinaigrette sauté de dinde BBC écrasé de pommes de terre bio crème artisanale caramel Bastidarra HVE	melon bio filet de lieu frais MSC crème ciboulette riz bio compote bio et locale pomme poire	tomates bio mozzarella nuggets de blé gratin de courgettes au fromage yaourt bio Baskalia
semaine du 7 au 11 septembre 2020		REPAS 100% BIO			
	taboulé bio aiguillettes de colin MSC panées au fromage haricots beurre persillés bâtonnet de glace	concombres bio vinaigrette poulet rôti bio au jus coquillettes bio semi-complètes Euskal Pastak yaourt bio	salade de blé bio et crudités saucisse de porc bio gratin de brocolis bio banane	melon jaune sauté de veau bio Biozkaria aux olives carottes vichy bio semoule au lait maison	salade de riz omelette au fromage gratin épinards bio et pommes de terre poire

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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable
BBC : Bleu Blanc Cœur
HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

MENUS DU 1ER SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 14 au 18 septembre 2020				REPAS 100% BIO	
	salade de pommes de terre rôti de porc IGP Sud Ouest poêlée de courgettes persillées crème artisanale Bastidarra chocolat HVE	tomates bio basilic vinaigrette parmentier de lentilles maison salade verte glace	taboulé bio à la menthe cuisse de poulet BBC chou fleur bio béchamel fromage blanc bio	melon bio daube de bœuf bio à la provençale riz bio yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	salade de perles et crudités filet de truite des Pyrénées aux piments doux du Seignanx gratin de potimarron bio fraises au sucre (selon approvisionnement ou compote)
semaine du 21 au 25 septembre 2020		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
	carottes râpées bio au citron filet de lieu frais MSC aux petits légumes blé bio à la tomate compote bio et locale à la pomme	concombres bio au fromage blanc bio galette de légumineuses bio haricots verts bio persillés yaourt bio Baskalia	betteraves bio saucisse de volaille bio haricots blancs bio à la tomate fruit bio	melon jaune veau marengo (veau bio Biozkaria) carottes bio et pommes de terre glace	salade de tomates bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte BIO banane 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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable
BBC : Bleu Blanc Cœur
HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

MENUS DU 1ER SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020	REPAS 100% BIO				
	taboulé bio à la menthe poulet rôti bio Aldabia gratin de courgettes bio pomme bio	coleslow (carottes bio et chou blanc bio) penne bio Euskal Pastak et sauce pois façon basquaise + fromage râpé salade verte bio 2 petits suisses bio	salade de riz de Camargue rôti de porc IGP Sud Ouest gratin de brocolis bio fruit bio	tomates bio basilic sauté de boeuf bio pommes de terre vapeur entremet maison à la vanille	salade de perles et crudités plein filet de colin meunière chou romanesco persillé compote artisanale des Hautes Pyrénées
semaine du 5 au 9 octobre 2020					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
	betteraves bio vinaigrette confit de porc petits pois bio à l'ancienne fromage blanc bio	concombres au yaourt parmentier de poisson à la purée de butternut bio salade verte bio fruit	salade de pâtes bio steak haché grillé pur bœuf VBF poêlée de courgettes bio crème artisanale Bastidarra vanille HVE	melon bio sauté de dinde BBC au curry gratin chou fleur bio pommes de terre semoule au lait maison	salade de tomates bio omelette bio au fromage râpé bio riz bio à la sauce tomate bio compote bio et 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.</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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable
BBC : Bleu Blanc Cœur
HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 1ER SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

Cette année, pour la semaine du goût, nous vous proposons des repas élaborés entièrement avec des produits locaux

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 12 au 16 octobre 2020 : le goût d'ici !	carottes râpées bio saucisse de porc (St Jean de Marsacq) lentilles bio du Sud Ouest yaourt Baskalia saveur acidulée (nouveau !)	pâté basque truite des Pyrénées aux herbes fraîches gratin de potimarron bio compote artisanale des Hautes Pyrénées	chou pointu râpé vinaigrette poulet rôti bio Aldabia purée de patate douce bio des Landes yaourt velouté bio des Pyrénées	salade de tomates sauté de veau bio Biozkaria carottes bio des Landes et pommes de terre crème artisanale Bastidarra au chocolat	concombres (prod locale en conversion bio) torsades bio Euskal Pastak semi-complètes aux légumes (courgettes bio / tomates) + fromage des Aldudes BBC râpé gâteau basque bio (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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

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
	HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.