



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 2 au 6 janvier 2023				FETE DES ROIS	REPAS 100% BIO
		carottes râpées bio et locales vinaigrette lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio yaourt velouté bio et local des Hautes Pyrénées	céleri bio local rémoulade saucisse lentilles bio et locales crème dessert bio	chou blanc bio et local râpé vinaigrette sauté de bœuf bio aux carottes purée de patate douce bio des Landes gâteau des rois	potage de légumes bio locaux galette de seitan bio haricots verts bio persillés compote bio et locale pomme poire
semaine du 9 au 13 janvier 2023	coleslaw bio à la mayonnaise bio spaghettis bio sauce au pois basquaise yaourt velouté bio local Baskalia	bouillon vermicelle rôti de porc du Sud Ouest chou fleur bio béchamel compote bio	chou pointu bio local râpé vinaigrette sauté de dinde BBC au curry purée de pommes de terre bio fruit bio	betteraves bio vinaigrette risotto bio crémeux aux légumes salade verte bio crème artisanale au chocolat Bastidarra HVE locale	haricots verts bio vinaigrette merlu au beurre blanc gratin épinards bio pommes de terre flan maison à la vanille
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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 16 au 20 janvier 2023	<p>taboulé bio </p> <p>plein filet de colin meunière MSC</p> <p>haricots beurre persillés </p> <p>fruit bio</p>	<p>velouté de légumes bio à la vache qui rit </p> <p>poulet rôti bio local Aldabia </p> <p>petits pois bio </p> <p>compote bio locale pomme kiwi</p>	<p>betteraves bio</p> <p>confit de porc</p> <p>macaronis bio </p> <p>petits suisses bio</p>	<p>macédoine bio mayonnaise </p> <p>sauté de veau bio local Biozkaria provençal </p> <p>carottes bio persillées </p> <p>riz au lait de brebis bio local bergerie Ondars</p>	<p>chou pointu bio râpé </p> <p>omelette bio au fromage</p> <p>pommes de terre rissolées bio</p> <p>yaourt bio local Baskalia</p>
				REPAS VEGETARIEN 100% BIO	
semaine du 23 au 27 janvier 2023	<p>velouté de courge bio </p> <p>saucisse de porc bio locale ferme d'Arracq</p> <p>gratin brocolis pomme de terre </p> <p>clémentine bio</p>	<p>carottes râpées bio locales </p> <p>émincés de pois bio et légumes façon tandoori </p> <p>riz bio au beurre bio</p> <p>crème artisanale locale chocolat Bastidarra HVE</p>	<p>salade de blé bio </p> <p>sauté de dinde aux champignons </p> <p>haricots plats </p> <p>compote bio</p>	<p>céleri bio à la mayonnaise bio </p> <p>parmentier de lentilles bio à la purée de pommes de terre bio </p> <p>salade verte bio</p> <p>banane bio commerce équitable</p>	<p>haricots verts bio vinaigrette</p> <p>cabillaud pêche de ligne </p> <p>coquillettes bio Euskal Pastak au beurre bio </p> <p>petits suisses bio</p>
<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

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



ST MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 31 JANVIER AU 11 FEVRIER 2022

validés le 06/12/2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO			CHANDELEUR	
semaine du 30 janvier au 3 février 2023	betteraves bio vinaigrette galette de légumineuses bio gratin de potiron bio yaourt bio des Hautes Pyrénées	coleslow bio blanc de poulet à la crème purée de pois cassés bio équitables compote bio locale pomme poire	salade piémontaise rôti de porc du Sud Ouest gratin de chou fleur bio fruit	velouté de légumes bio steak haché sauce pizaoïla gratin de pâtes bio Euskal Pastak crêpe au chocolat	salade de riz IGP Camargue filet de truite de Baigorri haricots verts bio persillés fromage blanc Ximun et Xabi HVE

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO				
semaine du 6 au 10 février 2023	coleslow bio mayonnaise bio spaghettis bio à la bolognaise bio salade verte bio petits suisses bio	saucisson cornichon merlu à l'espagnole haricots beurre persillés compote bio et locale pomme kiwi	chou blanc bio local vinaigrette nuggets de blé purée pommes de terre potiron bio crème artisanale Bastidarra HVE chocolat	salade de perles crudités dés de fromage saucisse bio ferme d'Arracq chou fleur bio béchamel dés de poire cuite bio au miel	betteraves bio vinaigrette sauté de bœuf Herriko riz bio yaourt bio Baskalia
semaine du 13 au 17 février 2023	salade de haricots verts bio rôti de porc lentilles bio du Sud Ouest yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	salade de riz IGP Camargue aiguillettes de colin panées MSC brocolis bio au fromage bio compote artisanale des Hautes Pyrénées	radis émincés au beurre steak haché pur bœuf bio au jus de viande gratin dauphinois flan nappé de caramel bio	taboulé bio veau marengo bio Biozkarria carottes bio persillées fruit bio	carottes bio locales râpées au citron chili sin carne (riz haricots rouges sauce pois basquaise) fondant au chocolat
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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio du Gers. La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.					

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