

Menus scolaires SAINT MARTIN DE SEIGNANX

du 5 novembre au 21 décembre 2018

validés en commission menus du
11 octobre 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 5 au 9 novembre	betteraves bio vinaigrette steak haché pur bœuf sauce échalote purée mixte potiron p de terre fromage des Aldudes BBC	salade pâtes crudités boulettes lentilles sarrasin gratin de brocolis bio au kiri crème dessert	potage de légumes bio poulet rôti BBC petits pois bio orange	taboulé à la semoule bio sauté de bœuf Herriko carottes persillées fruit bio	bouillon vermicelle poisson frais MSC beurre blanc safrané haricots verts bio persillés compote artisanale Cazaubon
semaine du 12 au 16 novembre	carottes râpées vinaigrette rôti de porc macaronis bio sauce tomate basilic yaourt bio au sucre de canne	asperges omelette bio au fromage riz bio et ratatouille crème au chocolat artisanale Bastidarra	potage au potiron bio rôti de dinde chou romanesco béchamel compote	salade de pommes de terre crudités sauté de veau marengo haricots plats persillés fruit bio	potage de légumes bio parmentier de poisson salade verte yaourt bio à la vanille
semaine du 19 au 23 novembre	taboulé à la menthe fraîche nuggets de blé écrasé de potiron bio au fromage chavroux	carottes râpées vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest lentilles tarte aux pommes bio	velouté de courgettes au fromage fondu lasagnes bolognaise pur bœuf salade verte petits suisses bio	céleri rémoulade mijoté de bœuf aux épices purée de patates douces bio flan maison au chocolat	potage de légumes bio poisson frais MSC à la basquaise riz bio kiwi
semaine du 26 au 30 novembre	salade pommes de terre et thon sauté de poulet BBC crème et champignons chou fleur bio au fromage râpé orange	fonds d'artichauts confit de porc petits pois bio à l'ancienne laitage aromatisé	velouté de carottes crème de fromage au curry paupiette de veau purée de p de terre compote bio	betteraves bio vinaigrette galette blé épinards fromage haricots beurre au jus riz au lait maison	potage de potiron bio filet de truite de Baigorri beurre blanc macaronis bio poire
deux composants bio seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

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
 produit sucré

Menus scolaires SAINT MARTIN DE SEIGNANX

validés en commission menus du
11 octobre 2018

du 5 novembre au 21 décembre 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 3 au 7 décembre	macédoine mayonnaise aiguillettes blé carottes panées duo de chou fleur bio et brocolis bio au fromage fruit bio	carottes râpées torsades bio bolognaise pur bœuf + fromage râpé salade verte compote	velouté de légumes bio lomo grillé haricots verts persillés petits suisses bio	choudou râpé des Landes vinaigrette blanquette de veau pommes de terre lamelles persillées yaourt bio à la vanille	bouillon alphabet poisson frais MSC sauce curry carottes vichy compote bio
				REPAS BASQUE	
semaine du 10 au 14 décembre	betteraves vinaigrette bio petit salé purée de pois cassés yaourt bio au sucre de canne	asperges vinaigrette omelette bio gratin de potiron bio et p de terre kiri chèvre	potage de légumes bio paleron de bœuf braisé gratin de pâtes bio compote bio	carottes râpées pilons de poulet rôti BBC sauce basquaise riz bio au piment d'Espelette gâteau basque artisanal	soupe tomates vermicelle truite de Baïgorri au beurre blanc poêlée de haricots verts bio banane
				REPAS DE NOEL	
semaine du 17 au 21 décembre	salade de riz steak haché grillé au jus gratin de chou fleur bio béchamel fruit bio	coleslow nuggets de pois chiches bio haricots beurre aux champignons frais compote artisanale Cazaubon	velouté de potimarron confit de porc lentilles fromage blanc bio		cœurs de palmiers au thon filet de lieu MSC aux aromates coquillettes bio laitage bio

deux composants bio seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour

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
produit sucré

Menus scolaires SAINT MARTIN DE SEIGNANX

validés en commission menus du
11 octobre 2018

vacances de Noël du 24 décembre au 04 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 24 au 28 décembre	taboulé tortilla épinards bio béchamel fruit	férié	betteraves bio vinaigrette lasagnes bolognaise salade verte compote	crêpe aux champignons sauté de poulet BBC carottes petits suisses bio	chou blanc râpé poisson frais MSC aux fines herbes riz bio crème artisanale Bastidarra chocolat
semaine du 31 décembre au 4 janvier	cœurs de palmiers aiguillettes blé carottes panées haricots beurre persillés fromage blanc bio	férié	carottes râpées paupiette de veau purée compote bio	asperges rôti de porc lentilles poire cuite	salade de p de terre croustillant de filet de merlu brocolis bio au fromage yaourt au sucre de canne

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
produit sucré