

MENUS VACANCES AUTOMNE 2020

SAINT MARTIN DE SEIGNANX

validés le 5 octobre 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 19 au 23 octobre 2020	coleslow bio à la mayonnaise bio saucisse IGP Sud Ouest coquillettes bio Euskal Pastak yaourt bio	salade de pomme de terre et fromage steak haché grillé pur bœuf + ketchup poêlée de courgettes fruit	concombres vinaigrette rôti de porc IGP Sud Ouest lentilles bio fromage blanc bio	taboulé bio aiguillettes de blé et carottes haricots beurre persillés compote bio et locale pomme kiwi	betteraves bio vinaigrette brandade de poisson salade verte bio semoule au lait maison
					REPAS ORANGE
semaine du 26 au 30 octobre 2020	salade de haricots verts bio lomo rôti et crème de piquillos purée de pommes de terre bio fruit bio	salade de pâtes tricolores nuggets de blé épinards bio à la crème crème artisanale Bastidarra HVE caramel	macédoine bio à la mayonnaise bio sauté de poulet BBC basquaise riz créole bio yaourt bio	feuilleté au fromage plein filet de colin meunière gratin de brocolis BIO fruit	carottes râpées à l'orange chiquito de bœuf (Massonde) gratin de potiron bio p de terre compote bio et locale pomme pêche
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 2 AU 20 NOVEMBRE 2020

validés le 5 octobre 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 2 au 6 novembre 2020				REPAS 100% BIO	
	betteraves bio à l'échalote parmentier de poisson salade verte yaourt bio des Hautes Pyrénées à la vanille	taboulé bio steak haché pur bœuf VBF et jus aux herbes de Provence gratin de butternut bio dés d'ananas au naturel	chou blanc bio râpé aux dés de fromage rôti de porc IGP Sud Ouest lentilles bio du Gers fromage blanc bio	carottes râpées bio veau marengo (veau bio Biozkaria) coquillettes bio Euskal Pastak petits suisses bio sucrés	velouté de légumes bio omelette au fromage bio épinards bio béchamel et p de terre poire
				REPAS 100% BIO	
semaine du 9 au 13 novembre 2020	salade de pommes de terre confit de porc IGP Sud Ouest duo de chou fleur bio et brocolis bio au gratin yaourt bio Baskalia saveur pomme potiron	charcuterie merlu à l'espagnole riz bio à la tomate fruit		velouté de potiron bio nuggets de blé haricots verts bio persillés babybel bio	coleslaw bio à la mayonnaise bio poulet rôti bio Aldabia au jus purée de patates douces bio fondant au chocolat bio St Martin de Hinx
				REPAS 100% BIO et LOCAL	
semaine du 16 au 20 novembre 2020	haricots verts bio vinaigrette penne bio semi-complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise et fromage râpé salade verte crème artisanale caramel Bastidarra HVE	bouillon de légumes vermicelle saucisse grillée IGP Sud Ouest petits pois bio à l'ancienne fol épi	carottes râpées bio cuisse de poulet BBC riz bio piperade petits suisses bio	chou blanc bio râpé vinaigrette sauté de bœuf bio du Sud Ouest à la tomate purée de pommes de terre fraîches bio compote bio et locale à la pomme	salade de perles et crudités aiguillettes de colin MSC panées au fromage poêlée de haricots beurre aux champignons frais yaourt basque au lait de brebis
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.

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 23 au 27 novembre 2020	céleri bio râpé à la mayonnaise bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio compote artisanale Cazaubon à la vanille	velouté de légumes bio galette de légumineuses bio aux lentilles vertes carottes bio persillées au beurre bio fromage blanc bio	salade de coquillettes bio Euskal Pastak saucisse de volaille bio gratin de chou fleur bio yaourt bio aromatisé	taboulé bio blanquette de veau bio BIOZKARIA haricots verts bio riz au lait maison	betteraves bio vinaigrette filet de truite des Pyrénées sauce hollandaise purée de butternut bio poire
				REPAS 100% BIO	
semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020	macédoine bio à la mayonnaise bio galette blé, épinards et fromage haricots beurre persillés yaourt Bastidarra HVE aromatisé au citron	salade de pomme de terre et fromage plein filet de colin meunière gratin de brocolis bio quartiers de poire bio au miel	betteraves bio omelette bio riz bio à la tomate compote bio	carottes râpées bio vinaigrette sauté de poulet bio au curry coquillettes bio semi-complètes Euskal Pastak tarte aux pommes bio	velouté de potiron bio confit de porc IGP Sud Ouest petits pois bio carottes yaourt bio des Hautes Pyrénées nature sucré
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 07 au 11 décembre 2020	betteraves bio vinaigrette filet de lieu frais MSC à la crème et ciboulette torsades bio Euskal Pastak crème artisanale chocolat Bastidarra HVE	chou blanc bio râpé galette de pois chiches bio purée de patate douce bio compote bio et locale pomme poire	haricots verts bio vinaigrette sauté de dinde BBC à la crème et champignons bio blé bio flan nappé de caramel bio	céleri bio à la mayonnaise bio bœuf bio bourguignon pomme de terre et carottes entremet maison à la vanille	bouillon de légumes pâtes alphabet blanc de poulet du Sud Ouest au paprika gratin de chou fleur 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

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 14 AU 18 DECEMBRE 2020

validés le 5 octobre 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS DE NOEL	
semaine du 14 au 18 décembre 2020	taboulé bio boulettes lentilles sarrasin haricots verts bio persillés yaourt bio Baskalia à la vanille	velouté de courge bio merlu au citron épinards bio et pommes de terre au fromage compote de pomme artisanale Cazaubon	coleslow bio (carotte et chou râpés) sauté de porc bio riz bio yaourt bio aromatisé		carottes râpées bio vinaigrette lasagnes bolognaise pur boeuf VBF salade verte 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.