

**SAINT MARTIN DE  
SEIGNANX**

**MENUS SCOLAIRES DU 4 AU 22 JANVIER 2021**

menus validés lors de la commission  
menus du 3 décembre 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 4 au 8 janvier 2021	REPAS 100% BIO			FETE DES ROIS	
	carottes râpées bio vinaigrette poulet rôti bio Aldabia coquillettes bio Euskal Pastak yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	taboulé bio aiguillettes de colin panées au fromage haricots verts bio persillés cubes d'ananas à la vanille	céleri bio rémoulade saucisse IGP Sud Ouest lentilles bio du Gers crème dessert bio	bouillon de légumes vermicelle sauté de bœuf Herriko à la tomate carottes bio persillées gâteau des rois (Panaqui Tarnos)	chou blanc bio râpé vinaigrette omelette au fromage bio riz bio à la crème et aux champignons compote artisanale Cazaubon à la vanille
				REPAS 100% BIO	
semaine du 11 au 15 janvier 2021	betteraves bio vinaigrette rôti de porc IGP Sud Ouest petits pois bio crème artisanale Bastidarra au chocolat HVE	velouté de courge bio des Landes nuggets de blé gratin de chou fleur bio compote bio	chou pointu bio râpé sauté de dinde BBC au curry purée de pommes de terre bio fruit bio	coleslow bio à la mayonnaise bio spaghettis bio à la bolognaise bio salade verte bio yaourt velouté bio Baskalia	bouillon de légumes pâtes alphabet filet de truite des Pyrénées au beurre blanc poêlée de haricots beurre aux champignons frais fromage bio
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 18 au 22 janvier 2021	salade de pommes de terre blanc de poulet au jus de viande et paprika brocolis bio béchamel yaourt bio des Hautes Pyrénées	velouté de légumes bio filet de lieu frais MSC sauce piquillos blé bio au beurre fruit bio	macédoine bio confit de porc IGP Sud Ouest macaronis bio fromage blanc bio	salade de haricots verts bio vinaigrette sauté de veau bio Biozkaria provençal ragoût de carottes bio et navets bio riz au lait de brebis Bergerie Ondars	carottes râpées bio parmentier de lentilles bio à la purée de patate douce bio compote bio et locale pomme kiwi
<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. La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.</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 LIMITROPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

VBF : Viande Bovine Française

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

Les fruits et légumes frais indiqués sur les menus sont susceptibles d'être modifiés et peuvent être remplacés par un produit équivalent.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

**SAINT MARTIN DE  
SEIGNANX**

**MENUS SCOLAIRES DU 25 JANVIER AU 5 FEVRIER 2021**

menus validés lors de la commission  
menus du 3 décembre 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				<b>REPAS 100% BIO</b>	
semaine du 25 au 29 janvier 2021	<p>velouté de légumes bio saucisse de porc St Jean de Marsacq gratin dauphinois fruit</p>	<p>betteraves bio vinaigrette merlu à l'espagnole pêche locale torsades bio Euskal Pastak 2 petits suisses bio</p>	<p>salade de blé bio poulet rôti BBC gratin de potiron bio fruit bio</p>	<p>velouté de courge bio sauté de bœuf bio aux olives haricots verts bio persillés cake bio au chocolat La Fabrik (St Martin Hinx)</p>	<p>chou pointu bio aux dés de fromage chili végétal au riz bio (haricots rouges / maïs / sauce tomate aux pois) compote bio et locale pomme poire</p>
	<b>REPAS VEGETARIEN 100% BIO</b>			<b>CHANDELEUR</b>	
semaine du 1er au 5 février 2021	<p>taboulé bio galette de lentilles bio gratin de brocolis bio yaourt bio Baskalia</p>	<p>velouté de légumes bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte compote artisanale Cazaubon</p>	<p>salade de riz bio rôti de porc IGP Sud Ouest haricots beurre persillés emmental</p>	<p>duo de carottes et céleri râpés blanquette de veau bio Biozkaria riz bio crêpe au chocolat</p>	<p>salade de perles filet de lieu frais MSC beurre blanc citronné purée de carottes fruit</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. La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.</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 SCOLAIRES DU 8 AU 19 FEVRIER 2021**

menus validés lors de la commission  
menus du 3 décembre 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO				
semaine du 8 au 12 février 2021	betteraves bio vinaigrette poulet bio basquaise riz créole bio babybel bio	carottes râpées bio vinaigrette tartiflette au Reblochon salade verte compote bio et locale pomme poire	chou blanc bio râpé vinaigrette nuggets de blé purée de butternut bio yaourt velouté bio Baskalia	salade de riz plein filet de colin meunière haricots verts bio persillés crème artisanale Bastidarra HVE au chocolat	macédoine bio mayonnaise bio sauté de bœuf Herriko coquillettes Euskal Pastak brunoise de fruits frais
			REPAS 100% BIO		
semaine du 15 au 19 février 2021	coleslow bio mayonnaise bio rôti de porc IGP Sud Ouest lentilles bio compote artisanale des Hautes Pyrénées	haricots verts bio en salade steak haché pur bœuf VBF + ketchup rosties fromage blanc bio	taboulé bio saucisse de volaille bio chou fleur bio béchamel flan nappé de caramel bio	betteraves bio vinaigrette spaghettis bio sauce pois basquaise + râné salade verte tarte aux pommes bio	feuilleté au fromage filet de truite de Baigorri carottes bio à la crème yaourt bio sucré

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.  
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

**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.