

SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 22 FEVRIER AU 12 MARS 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine de 22 au 26 février 2021				REPAS 100% BIO	
	coleslow bio (carottes et céleri bio râpés) à la mayonnaise bio galette blé épinards duo de haricots persillés babybel bio	chou blanc bio vinaigrette au cumin saucisse grillée IGP Sud Ouest purée de pommes de terre bio dés de poire cuite bio à la vanille	salade de haricots verts bio sauté de poulet bio aux champignons bio petits pois bio crème dessert bio	velouté de potiron bio bœuf bio bourguignon penne bio Euskal Pastak yaourt bio Baskalia	taboulé bio poisson frais au citron issu de la pêche locale (selon arrivage) gratin de brocolis bio au curry fruit
semaine du 1er au 05 mars 2021				REPAS 100% BIO	
	betteraves bio vinaigrette tortellinis au fromage sauce napolitaine salade verte bio compote artisanale Cazaubon à la vanille	carottes râpées bio filet de lieu frais MSC aux fruits de mer et safran riz bio créole fromage blanc Ximun et Xabi HVE	chou pointu bio râpé rôti de porc Sud Ouest lentilles bio fruit bio	macédoine bio mayonnaise bio blanquette de veau bio biozkaria ragoût de carottes bio riz au lait de brebis BIO bergerie Ondars	velouté de légumes bio poulet basquaise bio pommes vapeur gâteau basque
semaine du 08 au 12 mars 2021				REPAS 100% BIO	
	salade de pommes de terre confit de porc gratin de chou fleur bio béchamel fruit bio	bouillon de légumes alphabet chili végétal au riz bio et haricots rouges - petits suisses bio	céleri bio rémoulade sauté de dinde BBC au curry purée de pommes de terre bio compote bio	taboulé bio daube de bœuf bio haricots verts bio persillés yaourt bio Baskalia	salade composée au thon filet de truite de Baigorri à la crème de piquillos pâtes bio au fromage bio tarte aux pommes 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

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 DU 15 AU 26 MARS 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 15 au 19 mars 2021	REPAS 100% BIO				
	coleslow bio à la mayonnaise bio poulet rôti bio Aldabia petits pois bio à l'ancienne fromage de chèvre bio	betteraves bio vinaigrette et ciboulette parmentier de poisson salade verte bio quartiers de poire cuite sauce au chocolat	macédoine bio mayonnaise bio steak haché pur bœuf VBF rosties petits suisses bio	soupe tomate vermicelle sauté de porc du Sud Ouest aux épices carottes bio vichy fruit	haricots verts bio vinaigrette fusili bio semi-complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise + fromage des Aldudes BBC râpé yaourt au lait de brebis
	Semaine nationale pour les alternatives aux pesticides : des produits respectueux de l'environnement				
semaine du 22 au 26 mars 2021	taboulé bio omelette bio au fromage brocolis bio persillés fruit bio	velouté de légumes bio saucisse de porc de Saint Jean de Marsacq lentilles bio du Sud Ouest aux carottes bio fromage blanc bio sucré (Péchalou)	salade de riz de Camargue IGP blanquette de dinde bio haricots verts bio persillés fruit bio	carottes râpées bio vinaigrette sauté de veau bio Biozkarria coquillettes bio Euskal Pastak yaourt bio Baskalia saveur tomate fraise	chou blanc bio râpé vinaigrette poisson à l'espagnole issu de la pêche locale (selon arrivage) purée pommes de terre potiron bio compote bio et locale pomme 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 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 DU 29 MARS AU 9 AVRIL 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		menu plaisir plébiscité par les enfants		REPAS BASQUE	REPAS DE PAQUES
semaine du 29 mars au 02 avril 2021	bouillon de légumes vermicelle plein filet de colin MSC meunière poêlée de haricots beurre champignons frais fromage blanc Ximun et Xabi HVE	salade verte bio vinaigrette nuggets de blé potatoes compote pomme fraise	coleslow bio saucisse de volaille bio pâtes bio sauce tomate fruit bio	salade de haricots verts bio axoa de bœuf Massonde riz bio au piment d'espelette crème artisanale au caramel Bastidarra HVE	carottes râpées bio à l'orange sauté d'agneau bio Biozkaria au miel des Pvrénées semoule bio cœur coulant au chocolat + chocolats de Pâques Anton
				REPAS 100% BIO	
semaine du 05 au 09 avril 2021	lundi de Pâques	macédoine de légumes bio mayonnaise bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio pomme	chou blanc bio râpé vinaigrette omelette bio riz bio à la tomate fromage bio	salade de blé bio poulet rôti bio gratin de brocolis bio riz au lait de brebis BIO bergerie Ondars	betteraves bio vinaigrette filet de truite de Baigorri salsa verde purée pommes de terre carottes bio compote artisanale Cazaubon
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

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

VACANCES DE PAQUES DU 12 AU 23 AVRIL 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					REPAS 100% BIO
semaine du 12 au 16 avril 2021	<p>céleri bio rémoulade</p> <p>rôti de porc</p> <p>petits pois bio à l'ancienne</p> <p>compote bio et locale pomme poire</p>	<p>salade de pommes de terre</p> <p>filet de colin MSC pané</p> <p>poêlée de haricots beurre</p> <p>fromage blanc bio sucré (Péchalou)</p>	<p>carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>spaghettis bio sauce pois basquaise + fromage râpé bio</p> <p>salade verte bio</p> <p>crème dessert Bastidarra chocolat HVE</p>	<p>salade de haricots verts bio</p> <p>steak haché pur bœuf VBF + stick ketchup</p> <p>rösties</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de riz bio</p> <p>blanquette de veau BIO Biozkaria</p> <p>carottes bio à la crème</p> <p>yaourt bio Baskalia</p>
			REPAS 100% BIO		
semaine du 19 au 23 avril 2021	<p>taboulé bio</p> <p>poulet rôti bio</p> <p>brocolis bio à la mozzarella</p> <p>fruit bio</p>	<p>coleslow bio mayonnaise bio</p> <p>saucisse grillée IGP Sud Ouest</p> <p>lentilles bio du Sud Ouest aux carottes bio</p> <p>petit pot de glace</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>hachis parmentier bio</p> <p>salade verte bio</p> <p>flan nappé de caramel bio</p>	<p>salade de perles et gouda</p> <p>omelette bio au fromage</p> <p>haricots verts bio persillés</p> <p>fruit</p>	<p>concombres au yaourt</p> <p>poisson frais pêche locale</p> <p>riz bio</p> <p>compote artisanale Cazaubon</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

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

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.