

## MENUS DU 15 AU 26 AVRIL 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 15 au 19 avril 2019	<p>carottes râpées</p> <p>poulet basquaise BBC</p> <p>riz bio</p> <p>compote bio</p>	<p>fonds d'artichauts thon mayonnaise</p> <p>confit de porc</p> <p>petits pois bio à l'ancienne</p> <p>petits suisses</p>	<p>asperges vinaigrette</p> <p>steak haché pur bœuf + ketchup</p> <p>rosties</p> <p>crème dessert au chocolat</p>	<p>saucisson cornichons</p> <p>blanc de volaille sauce champignons</p> <p>chou fleur bio béchamel</p> <p>riz au lait maison</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>parmentier de poisson</p> <p>salade verte</p> <p>babybel</p>
semaine du 23 au 26 avril 2019		<p>taboulé</p> <p>escalope panée</p> <p>haricots beurre persillés</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>feuilleté au fromage</p> <p>boulettes lentilles sarrasin</p> <p>courgettes gratinées</p> <p>fruit</p>	<p>cœurs de palmiers crudités</p> <p>poisson frais MSC au curry</p> <p>purée pommes de terre carottes</p> <p>flan nappé caramel bio</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>paleron de bœuf à la tomate</p> <p>pâtes bio</p> <p>fruit</p>

## MENUS DU 29 AVRIL AU 5 JUILLET 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 29 avril au 3 mai 2019				<b>REPAS DE Pâques</b>	
	macédoine mayonnaise poulet rôti BBC aux herbes de Provence riz bio piperade yaourt aromatisé	carottes râpées vinaigrette au citron nuggets de blé poêlée de haricots verts bio persillés compote artisanale Cazaubon		concombres au yaourt sauté d'agneau aux abricots et miel semoule bio fondant au chocolat et chocolats de Pâques Anton (Espelette)	salade de pâtes bio filet de lieu frais MSC sauce beurre citronné gratin de brocolis bio au fromage fraises au sucre
semaine du 6 au 10 mai 2019	betteraves bio boulettes pur bœuf bio VBF sauce tomate basilic macaronis bio fruit	coleslaw omelette bio gratin épinards bio et pommes de terre petits suisses sucrés		salade de pommes de terre truite à la crème et ciboulette courgettes bio à la mozzarella glace	salade de perles et crudités sauté de porc bio ferme Baillet à la provençale carottes vichy bio compote artisanale Cazaubon
semaine du 13 au 17 mai 2019	carottes râpées lasagnes bolognaise pur bœuf salade verte fruit	fonds d'artichauts olives mozzarella confit de porc petits pois bio à l'ancienne cocktail de fruits au sirop	asperges vinaigrette paleron de bœuf à la tomate pâtes bio fromage blanc	pastèque veau marengo (veau bio Biozkaria) purée de pommes de terre entremet maison à la vanille	salade de riz plein filet de colin meunière haricots beurre en persillade gouda 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

## MENUS DU 29 AVRIL AU 5 JUILLET 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				<b>REPAS 100% BIO ET LOCAL</b>	
semaine du 20 au 24 mai 2019	betteraves bio vinaigrette galette blé épinards fromage brocolis bio au beurre glace	céleri rémoulade filet de lieu frais MSC au basilic coquillettes bio yaourt bio du Sud Ouest au sucre de canne	jambon blanc paupiette de veau haricots verts bio persillés fruit	carottes râpées bio vinaigrette poulet rôti bio ferme Aldabia courgettes bio yaourt velouté bio Pyrénées + cake bio vanille St Martin de Hinx	concombres bio à la mozzarella hachis parmentier pur bœuf viande française salade verte compote bio
	coleslow rôti de porc lentilles fruit bio	melon torsades bio et sauce pois façon basquaise + fromage râbé salade verte crème artisanale au chocolat Bastidarra	taboulé escalope de volaille panée gratin de chou fleur yaourt aromatisé		
				<b>REPAS 100% BIO</b>	
semaine du 3 au 7 juin 2019	salade de pomme de terre omelette bio ratatouille bio fruit	concombres yaourt ciboulette lomo rôti riz bio et piperade compote bio	cœurs de palmiers steak haché grillé et son jus pâtes bio au beurre fromage blanc	salade aux céréales bio sauté de veau bio Biozcaria à la provençale haricots verts bio persillés yaourt bio des Pyrénées	tomates huile d'olive et basilic parmentier de poisson salade verte glace
semaine du 11 au 14 juin 2019		betteraves bio vinaigrette saucisse IGP Sud-Ouest lentilles compote de pomme artisanale Cazaubon	macédoine mayonnaise nuggets de blé gratin de courgettes crème dessert	pastèque merlu à la basquaise purée mixte pomme de terre brocolis semoule au lait maison	salade de haricots verts bio vinaigrette lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte 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

## MENUS DU 29 AVRIL AU 5 JUILLET 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 17 au 21 juin 2019					<b>REPAS d'ÉTÉ</b>
	salade haricots rouges maïs crudités tomate farcie végétarienne à la sauce tomate semoule bio crème artisanale au chocolat	salade de pommes de terre cabillaud frais MSC aux herbes haricots plats à la tomate glace	concombres vinaigrette steak haché pur veau au jus purée de pommes de terre compote bio	taboulé à la semoule bio daube de boeuf à la provençale carottes bio persillées entremet maison à la vanille	melon poulet froid + mayonnaise salade de pépinettes à la mimolette fromage fondu + gressins et compote bio à boire
semaine du 24 au 28 juin 2019	salade de riz sauté de dinde BBC crème aux champignons gratin de courgettes bio fruit	salade tomates olives noires pané blé tomate mozzarella haricots beurre yaourt bio à la vanille	asperges lomo grillé purée mixte pomme de terre et carottes crème dessert	pastèque truite à la tomate riz bio entremet maison au chocolat	concombres à la grecque boulettes pur bœuf bio sauce pizzaiola penne tricolores bio fraises au sucre
semaine du 1er au 5 juillet 2019					<b>REPAS FROID</b>
	salade de céréales bio chipolata aux fines herbes courgettes bio aubergines tomates à la mozzarella fruit bio	salade de pommes de terre plein filet de colin meunière brocolis bio à la tomate glace	pizza tortilla piperade fruit bio	tomates mozzarella basilic boulettes lentilles sarrasin haricots verts bio tarte aux pommes bio	melon vert jambon blanc salade de pâtes bio abricot et crème dessert à boire

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron  
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

**LABEL ET AUTRES SIGNES DE QUALITE**  
MSC : poisson issu de la pêche durable  
BBC : label Bleu Blanc Cœur