

**SAINT MARTIN DE SEIGNANX**

**MENUS DU 26 AVRIL AU 14 MAI 2021**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 26 au 30 avril 2021		<b>REPAS 100% BIO</b>			
	macédoine bio mayonnaise bio spaghettis bio sauce pois basquaise salade verte bio yaourt bio Baskalia à la vanille	concombres bio au yaourt bio poulet rôti bio Aldabia riz bio pilaf fruit bio	coleslow bio sauté de porc bio / steak haché sp purée de p de terre bio flan nappé de caramel bio	taboulé bio poisson frais (pêche locale) tomate basilic poêlée de haricots verts bio persillés glace	carottes râpées bio vinaigrette à l'orange couscous bio à l'agneau bio Biozkaria des Pyrénées (semoule bio / légumes couscous bio et pois chiches bio) fraises du Lot et Garonne
semaine du 3 au 7 mai 2021		<b>REPAS 100% BIO</b>			
	salade de haricots verts bio saucisse de porc bio lentilles bio du Gers fruit bio	betteraves bio gnocchis bio à la tomate bio courgettes bio au fromage bio yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	jambon de Bayonne IGP (A : jambon de dinde) sauté de dinde BBC aux champignons petits pois bio à l'ancienne fruit bio	salade de riz bio et crudités bio sauté de veau bio Biozkaria à la basquaise carottes bio des Landes dés de poire cuite bio au miel	chou blanc bio râpé filet de truite de Baigorri crème de piquillos coquillettes bio Euskal Pastak crème artisanale Bastidarra au chocolat HVE
semaine du 10 au 14 mai 2021	<b>REPAS 100% BIO</b>				
	taboulé bio omelette bio gratin de brocolis bio fruit bio	concombres bio vinaigrette lasagnes bolognaise VBF salade verte bio glace	carottes râpées bio vinaigrette confit de porc Sud Ouest / blanc de volaille *sp riz bio ratatouille bio compote bio		
<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. Le pain bio est fabriqué à partir de farine de blé bio du Gers. 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 DU 17 MAI AU 4 JUIN 2021**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 17 au 21 mai 2021				<b>REPAS 100% BIO</b>	
	macédoine bio mayonnaise bio poulet rôti Baserri carottes et pommes de terre bio yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	betteraves bio vinaigrette aiguillettes de colin MSC panées au fromage poêlée de haricots verts bio persillés riz au lait de brebis bio bergerie Ondars	salade de tomates bio saucisse de volaille bio fusili bio Euskal Pastak dessert crèmeux bio au chocolat	concombres bio daube de bœuf bio à la provençale blé bio compote bio et locale pomme	carottes râpées bio parmentier maison aux lentilles bio salade verte bio fraises du Sud Ouest au sucre
semaine du 24 au 28 mai 2021		<b>REPAS 100% BIO</b>			
		coleslow bio steak haché pur bœuf VBF bio spaghettis bio à la tomate yaourt bio Baskalia	taboulé bio sauté de dinde BBC au curry purée de carottes bio fruit bio	betteraves bio vinaigrette sauté de porc bio aux olives gratin de courgettes bio semoule bio au lait maison	salade de haricots verts bio poisson frais pêche locale à l'espagnole riz bio glace
semaine du 31 mai au 4 juin 2021		<b>REPAS 100% BIO</b>			<b>REPAS BASQUE</b>
	carottes râpées bio au citron boulettes de lentilles bio brocolis bio à la crème fraîche bio yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	concombres bio poulet rôti bio petits pois bio à l'ancienne dés de poire cuite bio	macédoine bio mayonnaise bio confit de porc Sud Ouest / blanc de volaille *sp penne bio Euskal Pastak compote bio	salade de riz de Camargue IGP et crusdités bio filet de truite de Baigorri aux herbes de Provence poêlée de haricots beurre AgriConfiance fraises du Lot et Garonne au sucre	salade de tomates bio axoa de bœuf Herriko purée de pommes de terre bio fromage de brebis AOP Ossau Iraty
<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.                      Le pain bio est fabriqué à partir de farine de blé bio du Gers.                      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 DU 7 AU 25 JUIN 2021**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 7 au 11 juin 2021				REPAS 100% BIO	
	taboulé bio saucisse de porc IGP Sud Ouest courgettes bio au fromage des Aldudes râpé fruit bio	concombres bio vinaigrette gratin coquillettes bio Euskal Pastak crème et fromage râpé bio ratatouille bio yaourt bio Baskalia à la vanille	tomates bio au basilic boulettes bio pur bœuf VBF sauce pizzaïola semoule bio mousse au chocolat bio	pastèque bio sauté de veau bio Biozkaria ragoût pommes de terre carottes bio tarte aux pommes bio	betteraves bio vinaigrette filet de lieu frais MSC riz bio compote artisanale Cazaubon
semaine du 14 au 18 juin 2021				REPAS 100% BIO	
	carottes râpées bio au citron poulet rôti bio Aldabia petits pois bio glace	salade de tomates bio galette bio boulgour épeautre avoine haricots verts bio persillés fromage blanc Ximun et Xabi HVE	betterave bio saucisse de volaille bio pâtes bio à la tomate fruit bio	salade de blé bio et crudités poisson pané MSC plein filet gratin de brocolis bio riz au lait de brebis bio bergerie Ondars	concombres bio au yaourt bio hachis parmentier bio pur bœuf salade verte bio compote bio et locale pomme pêche
semaine du 21 au 25 juin 2021				REPAS 100% BIO	
	coleslow bio mayonnaise bio pâtes semi complètes bio Euskal Pastak sauce au pois basquaise salade verte bio fruit bio	tomates bio au basilic rôti de porc IGP lentilles bio du Gers petits suisses bio	concombres bio steak haché bio VBF purée de pomme de terre bio compote bio	melon charentais bio sauté de dinde bio au curry doux carottes bio persillées semoule bio au lait maison	salade de riz de Camargue IGP et crudités poisson pêche locale aux pimentos gratin de courgettes bio fruit 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.  
 Le pain bio est fabriqué à partir de farine de blé bio du Gers.  
 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

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 28 JUIN AU 6 JUILLET 2021**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 28 juin au 2 juillet 2021		REPAS 100% BIO			
	carottes râpées bio vinaigrette parmentier de poisson MSC à la purée de nommes de terre bio salade verte bio cantal AOP	taboulé bio sauté de poulet bio à la tomate haricots verts bio persillés yaourt bio Baskalia	salade de tomates bio chipolata IGP Sud Ouest / steak haché *sp petits pois bio glace	pastèque bio sauté de boeuf Herriko à la provençale coquillettes bio Euskal Pastak gâteau basque St Martin de Hinx	concombres bio vinaigrette omelette bio riz bio piperade bio compote bio et locale fraise
semaine du 5 au 6 juillet 2021					
	salade de haricots verts bio boulettes de bœuf VBF bio * sauce pizzaïola semoule bio glace	chips locales Tchanqué salade complète de pâtes bio, poulet du Sud Ouest et crudités bio babybel bio compote à boire 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.  
Le pain bio est fabriqué à partir de farine de blé bio du Gers.  
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

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.**