



**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

VACANCES DE TOUSSAINT DU 25 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO			REPAS ORANGE
SEMAINE DU 25 AU 29 OCTOBRE	betteraves bio hachis parmentier pur bœuf VBF bio salade verte bio fromage blanc local Ximun et Xabi HVE	taboulé bio saucisse de porc bio locale ferme d'Arracq petits pois bio fruit bio	chou blanc râpé bio et local poulet basquaise riz bio compote bio et locale pomme kiwi	macédoine bio mayonnaise bio omelette bio au fromage haricots verts bio persillés semoule au lait maison	carottes râpées bio locales à l'orange plein filet de colin meunière gratin de butternut p de terre bio local oreillon de pêche au coulis de fruits rouges
SEMAINE DU 1ER AU 5 NOVEMBRE 2021		coleslaw bio local mayonnaise bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio compote	salade de haricots verts bio rôti de porc lentilles bio yaourt bio local Baskalia	salade de riz bio filet de lieu frais MSC purée de carottes bio et locales tarte aux pommes bio	betteraves bio aiguillettes blé carottes gratin de brocolis bio fruit
<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

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison



SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 08 AU 19 NOVEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 8 au 12 novembre 2021		REPAS 100% BIO			
	carottes râpées bio et locale au citron parmentier de poisson à la purée de pommes de terre bio et locales salade verte bio yaourt velouté vanille des Hautes Pyrénées bio et local	taboulé bio steak haché bio pur bœuf VBF et jus aux herbes de Provence gratin de butternut bio et local banane bio issue du commerce équitable	chou blanc râpé bio et local rôti de porc lentilles bio et locales laitage bio aromatisé	FERIE	velouté légumes bio locaux omelette bio au fromage coquillettes bio locales Euskal Pastak à la tomate compote bio et locale pomme kiwi
semaine du 15 au 19 novembre 2021					REPAS 100% BIO et LOCAL
	salade de pommes de terre crudités et cornichons confit de porc brocolis bio au gratin yaourt pomme potiron Baskalia bio et local	betteraves bio à l'échalote merlu pêche locale à l'espagnole riz bio fruit bio	céleri bio rémoulade rôti de dinde gratin de pommes de terre petit suisse bio aromatisé	velouté de potiron bio et local nuggets de blé haricots beurre persillés babybel bio	coleslow bio local poulet rôti bio local Aldabia au jus purée de patates douces bio locales fondant au chocolat bio local St Martin de Hinx
<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

Toutes nos viandes sont d'origine France.


LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- | | |
|--|--|
| BIO : aliment issu de l'agriculture biologique | MSC : poisson issu de la pêche durable |
| IGP : Indication Géographique Protégée | BBC : Bleu Blanc Cœur |
| AOP : Appellation d'Origine Protégée | HVE : Haute Valeur Environnementale |
| PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes | : fait maison |



SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 22 NOVEMBRE AU 03 DECEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 22 au 26 novembre 2021	haricots verts bio en salade  penne bio locales semi complètes Euskal Pastak  sauce pois basquaise et fromage râpé bio crème artisanale locale au chocolat Bastidarra HVE	velouté de carottes bio et locales au kiri bio  saucisse grillée IGP Sud Ouest petits pois bio à l'ancienne  fol épi	salade de riz  blanc de volaille sauce au curry  gratin de chou fleur bio  fruit	chou blanc bio local râpé vinaigre  sauté de boeuf bio à la tomate  purée de pommes de terre locales bio  compote bio et locale à la pomme	salade de perles et crudités  aiguillettes de colin MSC panées au fromage gratin d'épinards bio  fromage blanc local HVE Ximun&Xabi
semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
	céleri bio local râpé à la mayonnaise bio  lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio gouda bio à la coupe	velouté de légumes bio  gnocchis bio à la crème  haricots verts bio persillés  tarte aux pommes bio	radis beurre saucisse de volaille bio lentilles bio  crème dessert vanille	taboulé bio blanquette de veau bio et local Biozkaria  carottes bio locales persillées au beurre bio  riz au lait maison 	betteraves bio vinaigrette  filet de truite de Baigorri  purée de butternut bio et local  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.
 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

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

 : fait maison



SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 06 au 17 DECEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 6 au 10 décembre 2021	salade de haricots verts bio gratin de pommes de terre montagnard au reblochon salade verte bio petit suisse sucré	bouillon de légumes vermicelle plein filet de colin meunière MSC gratin de brocolis bio banane bio issue du commerce équitable	betteraves bio boulettes de bœuf sauce pizza riz bio fruit	chou blanc bio local râpé vinaigre sauté de poulet bio au curry coquillettes bio locales semi complètes Euskal Pastak yaourt bio et local Baskalia	carottes râpées bio locales vinaigrette confit de porc petits pois bio dés de pomme cuite bio au miel
				REPAS DE NOEL	
semaine du 13 au 17 décembre 2021	betteraves bio vinaigrette filet de lieu frais MSC crème et ciboulette riz bio yaourt velouté bio local des Hautes Pyrénées	velouté de potiron bio et vache qui rit omelette bio au fromage gratin épinards bio pommes de terre fruit bio	taboulé bio sauté de porc aux oignons carottes bio locales croc lait bio		coleslaw bio local blanc de volaille à la crème purée de patate douce bio local compote artisanale locale des Hautes Pyrénées

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

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- | | |
|--|--|
| BIO : aliment issu de l'agriculture biologique | MSC : poisson issu de la pêche durable |
| IGP : Indication Géographique Protégée | BBC : Bleu Blanc Cœur |
| AOP : Appellation d'Origine Protégée | HVE : Haute Valeur Environnementale |
| PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes | : fait maison |