



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 3 au 7 janvier 2022				<b>FETE DES ROIS</b>	<b>REPAS 100% BIO</b>
	carottes râpées bio et locales vinaigrette lasagnes bolognaise pur bœuf VBF - yaourt velouté bio et local des Hautes Pyrénées	taboulé bio aiguillettes de colin MSC panées au fromage gratin d'épinards bio dés d'ananas à la vanille	céleri bio local rémoulade saucisse IGP Sud Ouest lentilles bio et locales crème dessert bio	chou blanc bio et local râpé vinaigrette sauté de bœuf bio à la tomate purée de patate douce bio des Landes gâteau des rois (St Martin de Hinx)	potage de légumes bio omelette bio au fromage riz bio à la crème et aux champignons bio compote bio et locale pomme poire
				<b>REPAS 100% BIO</b>	
semaine du 10 au 14 janvier 2022	betteraves bio vinaigrette rôti de porc petits pois bio crème artisanale au chocolat Bastidarra HVE locale	velouté de courges bio et locales nuggets de blé gratin de chou fleur bio compote	chou pointu bio local râpé vinaigrette 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 - yaourt velouté bio local Baskalia	salade de riz IGP Camargue filet de truite de Baigorri au beurre blanc haricots verts bio persillés semoule au lait maison
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

**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                          |



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 17 au 21 janvier 2022	salade de blé bio plein filet de colin meunière MSC brocolis bio à l'emmental bio râpé yaourt bio local des Hautes Pyrénées	velouté de légumes bio poulet rôti bio local Aldabia pommes de terre campagnardes compote	macédoine bio mayonnaise confit de porc macaronis bio fruit bio	salade de haricots verts bio vinaigrette sauté de veau bio local Biozkaria provençal ragoût de carottes navets bio local riz au lait de brebis bio local bergerie Ondars	carottes râpées bio locales parmentier de lentilles bio à la purée de pommes de terre bio - banane bio commerce équitable
	REPAS 100% BIO				
semaine du 24 au 28 janvier 2022	velouté de courge bio locale saucisse de porc bio locale ferme d'Arracq poêlée de haricots verts bio flan nappé caramel bio	betteraves bio vinaigrette merlu pêche locale à l'espagnole penne bio Euskal Pastak au beurre bio dés d'ananas à la vanille	salade de blé bio poulet rôti gratin de potiron compote bio	carottes râpées bio locales sauté de bœuf bio à l'asiatique riz bio au beurre bio crème artisanale locale chocolat Bastidarra HVE	chou pointu bio râpé gratin de pommes de terre montagnard au Reblochon salade verte bio yaourt bio local Baskalia

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

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO			CHANDELEUR	
semaine du 31 janvier au 4 février 2022	taboulé bio omelette bio au fromage gratin de brocolis bio fruit bio	potage de légumes bio rôti de porc haricots blancs bio à la tomate crème dessert	coleslow bio mayonnaise saucisse de volaille bio gratin chou fleur bio pommes de terre laitage bio aromatisé	salade de haricots verts bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio crêpe au chocolat	salade de perles filet de truite de Baigorri purée de courges bio locales fruit bio
		REPAS BASQUE		REPAS 100% BIO	
semaine du 7 au 11 février 2022	velouté de carottes bio au kiri bio pâtes bio locales semi complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise fruit bio	chou blanc bio râpé chiquito de bœuf Massonde pommes de terre rissolées bio gâteau basque bio	radis beurre lomo grillé petits pois bio crème dessert au chocolat	salade de blé bio blanquette de veau bio local Biozkaria carottes bio persillées compote bio locale pomme poire	betteraves bio vinaigrette poisson frais pêche locale crème et curry doux riz bio créole yaourt bio local Baskalia

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

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO				
semaine du 14 au 18 février 2022	coleslow bio mayonnaise bio spaghetti bio à la bolognaise bio salade verte bio petits suisses bio	saucisson cornichon filet de truite de Baigorri au citron haricots verts bio persillés compote bio et locale pomme	chou blanc bio local vinaigrette nuggets de blé purée pommes de terre potiron bio crème artisanale Bastidarra HVE chocolat	salade de perles crudités dés de fromage saucisse bio ferme d'Arracq gratin de chou fleur bio dés d'ananas à la vanille	betteraves bio vinaigrette sauté de bœuf Herriko riz bio fromage blanc Ximun et Xabi HVE
				REPAS 100% BIO	
semaine du 21 au 25 février 2022	salade de haricots verts bio rôti de porc lentilles bio locales yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	salade de riz IGP Camargue aiguillettes de colin panées MSC brocolis bio au fromage bio compote artisanale des Hautes Pyrénées	radis émincés au beurre steak haché pur bœuf bio au jus de viande gratin dauphinois flan nappé de caramel bio	taboulé bio veau marengo bio Biozkarria carottes bio persillées fruit bio	carottes bio locales râpées au citron chili sin carne (riz haricots rouges sauce pois basquaise) fondant au chocolat
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

**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