



**SAINT MARTIN DE SEIGNANX**

**MENUS DU 28 FEVRIER AU 11 MARS 2022**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO		REPAS 100% BIO	
semaine du 28 février au 4 mars 2022	chou blanc bio local râpé  lasagnes bolognaise pur bœuf VBF - babybel bio	taboulé bio omelette bio au fromage haricots verts bio persillés  dés de poire cuite bio à la vanille	coleslow bio mayonnaise bio  sauté de poulet bio aux champignons  petits pois bio  crème dessert bio	velouté de potiron bio  bœuf bourguignon bio  penne bio locales semi complètes Euskal Pastak au beurre bio  fruit bio	salade de riz IGP Camargue  poisson pané MSC plein filet gratin brocolis bio et chou fleur bio  yaourt bio et local Baskalia
				REPAS 100% BIO	REPAS BASQUE
semaine du 7 au 11 mars 2022	carottes râpées bio vinaigrette  tortellinis au fromage sauce napolitaine salade verte bio compote artisanale des Hautes Pyrénées à la vanille	betteraves bio vinaigrette poisson frais pêche locale au curry  riz bio créole  fromage blanc Ximun et Xabi HVE	chou pointu bio local râpé vinaigrette  rôti de porc lentilles bio  flan nappé de caramel bio	macédoine bio mayonnaise bio blanquette de veau bio local Biozkaria  carottes bio et navets bio  riz au lait de brebis bio local de la bergerie Ondars	velouté de légumes bio  poulet basquaise bio Aldabia  pommes vapeur gâteau basque 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.</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 14 AU 25 MARS 2022**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				<b>REPAS 100% BIO</b>	
semaine du 14 au 18 mars 2022	salade de pommes de terre saucisse de porc bio local gratin de chou fleur bio béchamel fruit bio	carottes râpées bio à l'orange chili sin carne <i>(riz haricots rouges sauce pois)</i> crème artisanale Bastidarra au chocolat HVE	céleri bio rémoulade sauté de dinde BBC au curry penne bio locales Euskal Pastak fromage blanc	chou blanc bio local râpé daube de bœuf bio purée de pommes de terre bio dés de pomme cuite bio au miel	bouillon de légumes vermicelle filet de truite de Baigorri à la crème de piquillos haricots verts bio persillés yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées
<i>semaine pour les alternatives aux pesticides : des repas 100% (sauf poisson)</i>					
semaine du 21 au 25 mars 2022	taboulé bio poulet rôti bio Aldabia gratin de brocolis bio fruit bio	betteraves bio vinaigrette parmentier de lentilles bio à la purée de pommes de terre bio salade verte bio fromage de chèvre bio	salade de pâtes bio saucisse de volaille bio carottes bio persillées fruit bio	velouté de légumes bio merlu frais pêche locale à l'espagnole riz bio au beurre bio compote bio locale pomme kiwi	haricots verts bio vinaigrette fusili bio semi complètes Euskal Pastak à la bolognaise 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<br>IGP : Indication Géographique Protégée<br>AOP : Appellation d'Origine Protégée<br>PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes | MSC : poisson issu de la pêche durable<br>BBC : Bleu Blanc Cœur<br>HVE : Haute Valeur Environnementale<br>: fait maison |
|--|---|



**SAINT MARTIN DE SEIGNANX**

**MENUS DU 28 MARS AU 8 AVRIL 2022**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<b>REPAS 100% BIO</b>				
semaine du 28 mars au 1er avril 2022	<b>taboulé bio</b> <b>omelette bio au fromage</b> <b>épinards bio béchamel</b> <b>yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées</b>	<b>carottes râpées bio vinaigrette</b> <b>lasagnes bolognaise</b> <b>salade verte bio</b> <b>dés d'ananas au naturel</b>	<b>salade de riz de Camargue IGP</b> <b>blanc de poulet à la crème</b> <b>duo brocolis bio chou fleur bio</b> <b>laitage bio aromatisé</b>	<b>céleri bio rémoulade</b> <b>sauté de porc bio piperade</b> <b>pommes de terre rissolées bio</b> <b>fruit bio</b>	<b>velouté de légumes bio</b> <b>aiguillettes de colin panées MSC</b> <b>haricots verts bio persillés</b> <b>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</b>
		<b>REPAS BASQUE</b>		<b>REPAS 100% BIO</b>	
semaine du 4 au 8 avril 2022	<b>betteraves bio</b> <b>spaghettis bio</b> <b>sauce pois basquaise</b> <b>fruit bio</b>	<b>jambon de Bayonne bio</b> <b>axoa de bœuf</b> <b>riz bio au piment d'Espelette</b> <b>crème artisanale chocolat Bastidarra HVE</b>	<b>radis beurre</b> <b>lomo grillé</b> <b>petits pois bio</b> <b>fromage blanc</b>	<b>salade de pâtes bio</b> <b>sauté de poulet bio au curry doux</b> <b>carottes bio persillées</b> <b>gouda bio à la coupe</b>	<b>coleslow bio mayonnaise bio</b> <b>filet de truite de Baigorri salsa verte</b> <b>purée de pommes de terre</b> <b>banane bio commerce équitable</b>

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                          |



**SAINT MARTIN DE SEIGNANX**

**MENUS DU 11 AU 15 AVRIL 2022**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	REPAS DE PAQUES
semaine du 11 au 15 avril 2022	macédoine bio mayonnaise bio nuggets de blé épinards bio à la crème yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	velouté de légumes bio à la vache qui rit bio poisson pêche locale crème de piquillos riz bio compote	betteraves bio vinaigrette steak haché pur bœuf bio jus aux herbes de Provence pommes de terre campagnardes laitage bio aromatisé	taboulé bio saucisse de porc bio local haricots verts bio persillés fruit bio	carottes râpées bio à l'orange parmentier de canard confit - fondant au chocolat et sachet de chocolats Antton

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                          |



**SAINT MARTIN DE SEIGNANX**

**MENUS DES VACANCES DE PRINTEMPS DU 18 AU 29 AVRIL 2022**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 18 au 22 avril 2022	FERIE	salade de perles crudités dés de fromage	chou blanc bio local vinaigrette	saucisson cornichon	betteraves bio vinaigrette
		rôti de porc	poulet rôti	poisson frais pêche locale	sauté de bœuf Herriko
		petits pois bio	purée pommes de terre potiron bio	riz bio	pâtes bio Euskal Pastak
		compote artisanale des Hautes Pyrénées	crème artisanale Bastidarra HVE chocolat	fruit bio	fromage blanc Ximun et Xabi HVE
				REPAS 100% BIO	
semaine du 25 au 29 avril 2022	carottes râpées bio vinaigrette	salade de riz IGP Camargue	salade de haricots verts bio	taboulé bio	macédoine bio mayonnaise bio
	steak haché pur bœuf bio au jus de viande	aiguillettes de colin panées MSC	lomo rôti	veau marengo bio Biozkaria	tortilla
	pommes dauphines	brocolis bio au fromage bio	lentilles bio	carottes bio persillées	pôlée de courgettes et mozzarella
	glace	banane bio commerce équitable	flan nappé de caramel bio	fruit bio	compote bio locale pomme fraise
<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

**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