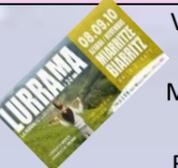


Menus pour la période du 04 Novembre au 20 Décembre



À LA DÉCOUVERTE DES LÉGUMINEUSES ET LÉGUMES D'ANTANT

| LUNDI 04 NOVEMBRE | MARDI 05 NOVEMBRE | JEUDI 07 NOVEMBRE | VENREDI 08 NOVEMBRE |
|---|---|---|--|
| Betteraves BIO Poisson frit MSC Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille BIO « Cazaubon » | Concombre HVE au fromage frais Haut de cuisses de poulet « <i>Aldabia</i> » Blé BIO Panais rôtis au miel Fruit de saison | Carottes râpées BIO Galette de chou-fleur Lentilles BIO *** Compote pomme châtaigne HVE |  Velouté de courge Butternut Lomo au jus Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** Fromage de brebis 'Azkorria' |
| LUNDI 11 NOVEMBRE | MARDI 12 NOVEMBRE | JEUDI 14 NOVEMBRE | VENREDI 15 NOVEMBRE |
| ARMISTICE | Oeuf dur sauce cocktail Bouchée aux épinards Riz IGP et fèves edamame *** Fruit de saison | Soupe de légumes BIO à l'ancienne Cassoulet Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Yaourt Fraise 'Ferme Larrea' Bleu/Blanc/Coeur | Chou rave vinaigrette Boulette d'agneau Pomme de terre fraîche *** Compote de fruits BIO |
| LUNDI 18 NOVEMBRE | MARDI 19 NOVEMBRE | JEUDI 21 NOVEMBRE | VENREDI 22 NOVEMBRE |
| Mélange de salade, artichaut et lardon Filet de poulet au curry Boulgour BIO *** Tomme des Pyrénées IGP | Macédoine de légumes en mayonnaise Poisson meunière MSC Pâtes BIO *** Fromage blanc HVE 'Ximun eta Xabi » | Velouté de carottes BIO au lait de coco Tortilla de pomme de terre Haricots verts BIO persillés *** Tarte pomme Rhubarbe | Empanadas au thon Chipolatas HVE Ferme des Acaccias Dahl de pois chiche *** Fruit de saison BIO |
| LUNDI 25 NOVEMBRE | MARDI 26 NOVEMBRE | JEUDI 28 NOVEMBRE | VENREDI 29 NOVEMBRE |
| Coleslaw Boulette végétarienne thai Riz IGP Camargue *** Yaourt vanille Bastidarra "HVE" | Bouillon étoilé Cordon bleu « <i>Aldabia</i> » Purée de pois cassé *** Platanos IGP Canarias | MENU A VOTER | Crème de potimarron au lait d'amande Thon à la catalane Semoule BIO *** Compote de fruits HVE |
| LUNDI 02 DECEMBRE | MARDI 03 DECEMBRE | JEUDI 05 DECEMBRE | VENREDI 06 DECEMBRE |
| Salade de maïs et feta Echine de porc IGP « Pascal Massonde » Coquille BIO 'Euskal Pastak' *** Fromage BIO | Saucisson « <i>Montauzer</i> » Poisson en sauce citronnée MSC Boulgour BIO et orge *** Crème caramel BIO | Velouté de poireaux et navets BIO Rollitos de légumes Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison | Carottes BIO vinaigrette Haut de cuisse aux herbes « <i>Aldabia</i> » Riz IGP Camargue Poêlée de Salsifis Yaourt nature sucré BIO |
| LUNDI 09 DECEMBRE | MARDI 10 DECEMBRE | JEUDI 12 DECEMBRE | VENREDI 13 DECEMBRE |
| Soupe à l'oignon , croutons et fromage Saucisse 'Montauzer'façon Rougail Semoule BIO *** Compote pomme coing HVE | Oeuf dur plein air Blé BIO Lentilles BIO Ratatouille confite à l'origan Fruit de saison | *** Bolognaise de bœuf Herriko 'Axuria' Conchigli BIO 'Euskal pastak' Biscuit BIO Yaourt à la figue « Cazaubon » | Mesclun, endive et noix Poisson blanc Pêche Durable à l'Espagnol Pomme de terre au four *** Fromage AOP |
| LUNDI 16 DECEMBRE | MARDI 17 DECEMBRE | JEUDI 19 DECEMBRE | VENREDI 20 DECEMBRE |
| Taboulé de sarrasin, millet et orge Albondigas Chou-fleur BIO béchamel *** Fruit de saison BIO | Betteraves BIO Légumes à la tomate et Haricots rouges Riz BIO *** Yaourt à la grecque BIO | MENU DE NOËL  | Soupe de légumes BIO Poisson frit MSC Pâtes au pesto *** Compote de pomme BIO |

*Les légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.
Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes fêtes de fin d'année.