

Menu du 03 novembre au 19 décembre 2025

UN JOUR, UNE SAVEUR.

LUNDI 03 NOVEMBRE  Betteraves BIO  Pané de blé  Farfalles BIO ***  Yaourt BIO vanille "Cazaubon"	MARDI 04 NOVEMBRE  Velouté de poireaux BIO  Saucisse de Toulouse "Montauzer" Lentilles 'El maragato' ***  Compote mirabelle HVE	JEUDI 06 NOVEMBRE  Taboulé de semoule BIO  Haut de cuisse de poulet 'Fermiers Landais'  Gratin de chou-fleur BIO ***  Pomme BIO	VENREDI 07 NOVEMBRE  Bouillon tomate vermicelle  Poisson frit MSC  Riz BIO  Piperade Panna cotta coulis de tomates basilic 
LUNDI 10 NOVEMBRE  Carottes râpées BIO  Boulette de bœuf à la suédoise  Boulgour BIO ***  Croc lait BIO	MARDI 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918	JEUDI 13 NOVEMBRE  Velouté de potimarron BIO  Curry de pois chiche  Potimarron ferme Dache Dise  Riz 'El Maragato' Pain perdu potimarron BIO et chocolat 	VENREDI 14 NOVEMBRE  Concombres tzatziki  Merlu pané MSC  Penne BIO 'Euskal Pastak'  Brocolis BIO Yaourt nature sucré Bleu blanc cœur "Larrea"
LUNDI 17 NOVEMBRE  Crème de chou au fromage frais  Sauté de dinde 'Aldabia' aux champignons Pomme de terre grenaille ***  Compote de pomme BIO	MARDI 18 NOVEMBRE  Œuf dur plein air mayonnaise  Boulettes de légumes  Semoule BIO  Légumes couscous BIO  Fruit de saison	JEUDI 20 NOVEMBRE  Céleri rémoulade au citron  Crème saumon citronnée  Pâtes coquillettes BIO ***  Yaourt citron "Bastidarra" HVE 	VENREDI 21 NOVEMBRE  Empanadas  Lomo mariné au jus  Petits pois BIO ***  Platanos IGP Canarias
LUNDI 24 NOVEMBRE  Velouté de carottes BIO à l'orange  Cocotte de poulet à l'orange  Blé BIO *** Salade d'orange Marocaine 	MARDI 25 NOVEMBRE  Macédoine de légumes  Cordon bleu "Aldabia"  Mafaldine BIO "Euskal Pastak" ***  Yaourt nature sucré Ximun eta Xabi HVE	JEUDI 27 NOVEMBRE  Bouillon de pâtes alphabet  Tortilla Espagnole  Haricots beurre BIO persillés ***  Crème dessert chocolat BIO 'Pechalou'	VENREDI 28 NOVEMBRE  Pâté basque HVE 'Ferme Accacia'  Brandade de poisson  Salade verte ***  Fruit de saison HVE
LUNDI 01 DECEMBRE  Œuf dur plein air sauce cocktail  Galette aux épinards  Riz IGP Camargue ***  Fruit de saison	MARDI 02 DECEMBRE  Salade, maïs et feta  Poisson meunière pêche durable  Boulgour BIO  Poireaux à la crème  Emmental	JEUDI 04 DECEMBRE  Chou blanc vinaigrette au cidre de pomme  Parmentier de porc BIO aux pommes  Salade mesclun ***  Tarte aux pommes 	VENREDI 05 DECEMBRE  Crème Dubarry BIO  Boulette Agneau à la provençale  Haricots blancs "Euskal Baserri" ***  Petits suisses aux fruits
LUNDI 08 DECEMBRE  Salade de haricots verts BIO  Poulet sauce au curry  Semoule BIO ***  Yaourt à la Grecque BIO 'Pechalou'	MARDI 09 DECEMBRE  Bouillon pâtes alphabet  Nugget's de blé  Purée de brocolis BIO ***  Fruit de saison HVE	JEUDI 11 DECEMBRE  Salade de betteraves BIO et dés de mangue  Poisson MSC sauce à la mangue  Conchigli BIO 'Euskal Pastak' ***  Compote pomme mangue 	VENREDI 12 DECEMBRE  Soupe à l'oignon et ses croutons  Echine de porc IGP à la moutarde  Pomme de terre fraîche au four ***  Cantal AOP
LUNDI 15 DECEMBRE  Coleslaw  Merlu pané MSC  Macaronis BIO au cheddar ***  Yaourt Poire Bio 'Cazaubon'	MARDI 16 DECEMBRE  Velouté de légumes BIO "Légumes Pro"  Chili de légumes BIO aux haricots rouges  Riz BIO ***  Fruit de saison BIO	JEUDI 18 DECEMBRE LE MENU de Noël 	VENREDI 19 DECEMBRE  Betteraves BIO  Xistora Maison Montauzer  Lentilles BIO ***  Compote de pomme BIO