

# Menus du lundi 25 au vendredi 29 Novembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Chorizo	Velouté de potimaron	Betteraves vinaigrette	Le haricots vinaigrette	Salade aux croutons
Plat Principal	Paupiette de saumon sauce aneth	Galette boulgour emmental	Steak haché	Blanquette de veau	Haut de cuisse de poulet grillé
Accompagnement	Brocolis	Salade d'endives	Frites	Riz bio	Petits pois carotte pdt
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Fromage blanc Cazebon	Gateau au yaourt maison	Glace petit pot vanille choco	Fromage de brebis	Semoule au caramel maison
Pain		Repas sans viande ni poisson			

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS à Bayonne Raux	Produits Frais	Fait Maison
	Boeuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



# Menus du lundi 2 au vendredi 12 Décembre

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Hors d'œuvre	<b>Macédoine vinaigrette</b> 	<b>Maïs piquillos</b>	<b>Salade aux croutons</b> 	<b>Velouté Dubarry</b> 	
Plat Principal	<b>Boulette de bœuf bio façon tajine</b> 	<b>Parmentier de canard confit</b> 	<b>Escalope de veau sauce tomate</b> 	<b>Quiche chèvre brocolis</b> 	<b>Accras de morue</b>
Accompagnement	<b>Semoule</b> 	<b>Salade</b> 	<b>Coquillettes bio</b> 		<b>Purée de patates douces</b> 
Fromage					
Produit laitier / Dessert	<b>Yaourt cazebon choco</b>	<b>Fromage de vache confiture de cerise</b>	<b>Fruit</b> 	<b>pomme</b>	<b>Tarte cocodie</b> 
Pain					
		<b>Menu Sud Ouest</b>		<b>Repas sans viande ni poisson</b>	<b>Repas africain</b>

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	<b>PAINS à Bayonne</b>	<b>Raux</b>	 Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	  	 Nos producteurs locaux

**Menus du lundi 2 au vendredi 06 Décembre**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine vinaigrette	Maïs piquillos	Salade aux croutons	Velouté Dubarry	Salade cœur de palmier
Plat Principal	Boulette de bœuf bio façon tajine	Parmentier de canard confit	Escalope de veau sauce tomate	Quiche chèvre brocolis	Accras de morue
Accompagnement	Semoule	Salade	Coquillettes bio		Purée de patates douces
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Yaourt cazebon choco	Fromage de vache confiture de cerise	Fruit	pomme	Tarte cocodie
Pain					
		Menu Sud Ouest		Repas sans viande ni poisson	Repas africain

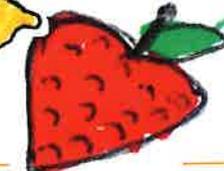
*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	<b>PAINS à Bayonne</b>  Raux	 Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Velouté carotte pdt	Jambon blanc	Soupe de légumes
Plat Principal	Axoia de veau	Nugget végétal	Croque Monsieur	Filet de cabillaud sauce agrume	Wings de poulet
Accompagnement	Riz bio	Haricots plats	salade palmier maïs	Blé	Pommes fondante façon potatoes
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Yaourt Cazebon chocolat	Tarte aux pommes maison	Petit filou	Clémentines	Ananas frais
Pain					
		<b>REPAS SANS VIANDE NI POISSON</b>			

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



LOGOS				
	 Porc Français	 Volaille Française	<b>PAINS Raux à Bayonne</b>	 Produits Frais
	 Boeuf Français	 Produits bleu blanc coeur	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais
				 Fait Maison
				 <b>Nos producteurs locaux</b>

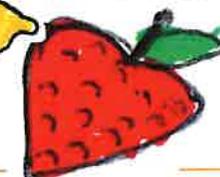


# Menus du lundi 16 au vendredi 20 Décembre



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<b>Choux fleur vinaigrette</b>	<b>Velouté potimaron et chataigne</b>	<b>Mousse de canard et taost</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Rosette</b>
Plat Principal	<b>Coquillettes Carbonara</b>	<b>Roti de veau Orloff</b>	<b>Aiguillette de poulet sauce piquillos chorizo</b>	<b>Risotto champignons crème fraîche</b>	<b>Dos de merlu sauce provençale</b>
Accompagnement		<b>Gratin Dauphinois</b>	<b>Pommes Duchesse</b>		<b>Choux chinois</b>
Fromage				<b>Petit Louis</b>	
Produit laitier / Dessert	<b>Poire</b>	<b>Buche chocolat maison</b>	<b>Buche glacée aux fruits</b>	<b>Raisin</b>	<b>Glace Oasis</b>
Pain				<b>Gouter de Noël</b>	<b>Gouter de Noël</b>
		<b>Repas de Noël</b>		<b>Repas sans viande ni poisson</b>	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



LOGOS	Porc Français	Volaille Française	<b>PAINS Raux à Bayonne</b>	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français	Produits bleu blanc coeur	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux