



Menu du lundi 21 Avril au 25 Avril 2025



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		Rosette	Salade Emmental	Tomates maïs	
Plat Principal	Férié	Tagliatelle sauce tomate	Cuisse de poulet	Quiche au saumon	Nem de poulet
Accompagnement			Haricots plats	Salade	Riz cantonais
Fromage		Petit filou	Kiri		
Produit laitier / Dessert		Fruit	Orange	Glace Oasis	Salade de fruits exotiques
Pain					Menu Asiatique

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 Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



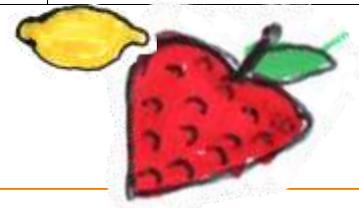
Menu du lundi 28 Avril au vendredi 2 Mai



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade aux croutons 	Betteraves vinaigrette 			
Plat Principal	Filet de merlu sauce agrumes  	Lasagne de légumes 			
Accompagnement	Blé		Pique Nique		
Fromage		Camembert			
Produit laitier / Dessert	Danette chocolat	Pomme			
Pain					
		Menu 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 Bayonne	Raux à  Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux



Menu du lundi 5 Mai au vendredi 9 Mai



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Haricots rouges mexicaine 	Salade de tomates 	Haricots verts vinaigrette 		Salami
Plat Principal	Tortilla pomme de terre 	Emincé de bœuf aux olives 	Aiguillette de poulet 	Féié	*Lamelle de calamrs basquaise
Accompagnement	Salade verte 	Nouilles 	Petits pois 		Riz
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Churros	Yaourt Cazaubon et galette saint michel	Tarte aux pommes maison 		Ananas
Pain					
	Menu Mexicain			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 Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Concombre bio	Taost au chèvre	Friand	Tomates vinaigrette	Betterave cuite vinaigrette
Plat Principal	Boulette de bœuf bio	Risotto aux courgettes	Rôti de porc au jus	Filet de saumon sauce citron	Haut de cuisse de poulet grillée
Accompagnement	Carottes bio		Haricots beurre	Epinards	Petits pois à la française
Fromage					
Produit laitier / Dessert	yaourt nature Cazaubon bio	Compote de pommes maison	Gateau au yaourt maison	Fromage blanc coulis de framboise	Petit pot de glace vanille chco
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 Bayonne	Raux à Produits Frais	Fait Maison

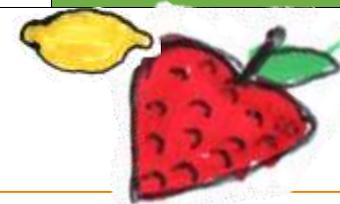


Menu du lundi 19 Mai au vendredi 23 Mai Etabli par les CM1U



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade au croutons	Tomates et concombre	Carottes rapées	Friand au fromage	Taboulé
Plat Principal	Emincé de poulet au curry	Pizza Bolognaise	Lomo	Penne aux deux saumon	Omelette pommes de terre
Accompagnement	Riz bio		Coquillettes		Salade verte
Fromage				Emmental	
Produit laitier / Dessert	Fraises Chantilly	Ile flottante maison	Yaourt aromatisé aux fruits	Spéculoos	Compote de pomme 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 Bayonne Raux à	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français	Produits bleu blanc cœur	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		Carottes rapées	Asperge vinaigrette		
Plat Principal	Lasagne bolognaise	Quenelle nature gratinée sauce piquillos	Moules frites	Féié	Fermé
Accompagnement	Salade	Riz			
Fromage	fromage brebis				
Produit laitier / Dessert	Confiture de cerise	Tarte aux pommes maison	Yaourt à boire		
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 Bayonne Raux à	Produits Frais Poisson Frais	Fait Maison Nos producteurs locaux
	Bœuf Français Produits bleu blanc cœur	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		



Menu du lundi 2 Juin au vendredi 6 Juin



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Tomates maïs	Betteraves cuites vinaigrette	Tomates vinaigrette	Concombre bio vinaigrette	Taboulé
Plat Principal	Omelette chorizo poivrons	Saucisse de Toulouse	Spaghetti carbonara	Croque brebis pesto	Filet de merlu pané
Accompagnement	Chou chinois vinaigrette	Purée maison		Salade verte	Haricots beurre
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Snickers	Fraises au sucre	Chocolat liégeois	Yaourt	Tarte feuilletée aux pépites de chocolat maison
Pain				Menu 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 Bayonne Raux à	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français	Produits bleu blanc cœur	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menu du lundi 9 Juin au vendredi 13 JUIN



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		Paté basque	Carottes rapées	Melon	
Plat Principal	Férié	Cappeleti au bleu	Escalope de veau forestière	Salade de riz	Filet de saumon en papillote
Accompagnement			Haricots plats		Poêlée de légumes frais
Fromage					Babybel
Produit laitier / Dessert		Ananas et palmito	Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré	Mille feuille aux fraises 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 Bayonne	Raux à Produits Frais	Fait Maison
	Porc Français	Volaille Française	PAINS Bayonne	Raux à Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français	Produits bleu blanc cœur	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux