

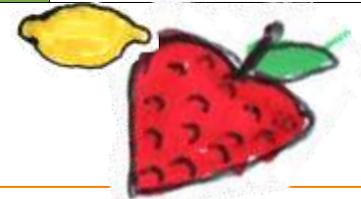


# Menus du lundi 6 janvier au 10 janvier 2025



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves bio crues et maïs  	Soupe au vermicelle 	Salade aux croustons 	Œuf mimosa	Carottes rapées  
Plat Principal	Coquillettes bolognaise   	Dos de cabillaud sauce curry 	Chipolatas  	Lentilles aux petits légumes 	Emincé de poulet aux poivrons  
Accompagnement		Haricots plats 	Semoule à la tomate 		Choux fleur 
Fromage				Carré frais	
Produit laitier / Dessert	Glace	Clémentine 	Petits filous	Biscuit à la cuillère	Galette frangipane 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	<b>PAINS</b> Bayonne	 Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux

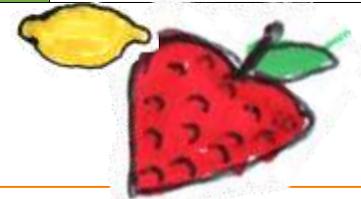


# Menus du lundi 13 au vendredi 17 Janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Haricots verts vinaigrette	Salade aux croutons	Asperges vinaigrette	Avocat vinaigrette	
Plat Principal	Boulette de bœuf bio à la tomate	Saucisse basquaise	Quiche lorraine	Torsade brocolis ricotta crème	Papillote de saumon aux petits légumes
Accompagnement	Riz bio	Purée	Salade		Blé bio
Fromage				Samos	Emmental
Produit laitier / Dessert	Ananas	Yaourt vanille bio Cazaubon	Orange	Poire	Financier 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	<b>PAINS</b> Bayonne	<b>Raux à</b> Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux

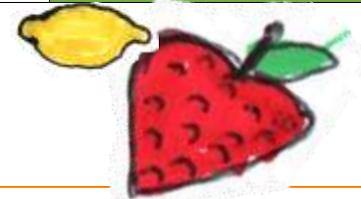


# Menus du lundi 20 au vendredi 24 Janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade au brie	Choux fleur vinaigrette	Soupe de légumes maison		
Plat Principal	Axoia de porc	Aiguillettes de poulet sauce coco	Escalope de veau forestière	Hachis parmentier	Quiche aux deux fromages maison
Accompagnement	Pommes rissolées	Farfalles	Haricots beurre	Salade	Carottes vichy
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Clémentines	Ile flottante maison	Eclair au chocolat	Yaourt Cazaubon chocolat	Compote poire banane maison biscuit saint michel
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	PAINS Bayonne Raux à	Produits Frais	Fait Maison
	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

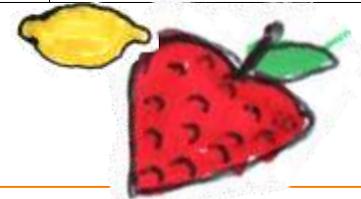


# Menus du lundi 27 au vendredi 31 Janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Mousse de canard	Velouté poireaux pdt samos	Carottes rapées	Betteraves vinaigrettes	Salade verte et maïs
Plat Principal	Lamelle d'encornet basquaise	Gratin de pates	Pizza tartiflette	Cassoulet	haut de cuisse de poulet grillé
Accompagnement	Riz bio		Salade		Frites
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Ananas	Cookie maison	Yaourt coco	Kiwi	Petits filous
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	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



# Menus du lundi 10 février au vendredi 14



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Nems	Betteraves vinaigrette	Paté basque	Macédoine mayonnaise	Salade verte et avocat
Plat Principal	Riz Cantonais	Brocolis frais à la carbonnara	Pilon de poulet rôti	Œuf dur florentine	Torsades viande hachées oignons et crème
Accompagnement			Petits pois		
Fromage		Edam		Camembert	
Produit laitier / Dessert	Salade de fruits exotique	Poires	Clémentines	Banane	Tarte aux pommes alsacienne
Pain					
	Menu chinois			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	<b>PAINS</b> Bayonne	<b>Raux à</b> Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français	 Produits bleu blanc cœur	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux

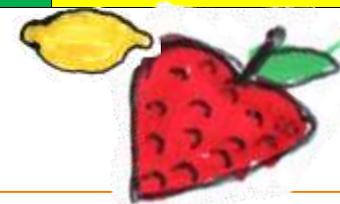


# Menus du lundi 17 février au vendredi 21



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade d'endives aux noix 		Carottes rapées	Soupe de légumes 	Haricots plats vinaigrette 
Plat Principal	Boulette d'agneau madras 	Brandade de morue 	Steack haché 	Cake carotte emmental 	Paëlla 
Accompagnement	Semoule bio 	Salade verte	Choux fleur persillé	Choux chinois vinaigrette	
Fromage	Fromage de vache et confiture				
Produit laitier / Dessert	Yaourt nature Cazaubon		Beignet au chocolat	Yaourt noix de coco Cazaubon	Churros
Pain					Menu Espagnol

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 