

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE


Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 29 avril au 03 mai

LUNDI

Betteraves bio 
vinaigrette

Sauce au pois
basquaise

Coquillettes 
semi-complètes bio
et locale euskal pastak

Vache qui rit bio
Fruit bio

MARDI


Carottes bio râpées
vinaigrette 

Confit de porc
(a : boulettes
sarrasin lentille)

Petits pois bio 

Samos
Compote bio

JEUDI

Concombres bio
et locaux 
au fromage blanc

Steak haché pur bœuf
bio ^{VBF} sauce échalotes

(a: omelette bio
au fromage)

Pomme de terre
rissolées bio

Pomme bio

Yaourt bio
et local ibaski

VENDREDI

Taboulé bio aux
pois chiches bio 

Poisson plein filet ^{MSC}
pané

(a: pané blé fromage
épinards)

Gratin de courgettes 

Sablé bio et local
basque
Fruit

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 06 au 10 mai

LUNDI

Salade de tomates ☞

Chili de haricots rouges
bio d'occitanie ☞

Riz bio et équitable ☞

Babybel bio

Compote artisanale des
hautes pyrénées
à la vanille

MARDI

Coleslaw bio
vinaigrette ☞

Lasagnes bolognaises
pur bœuf

(a:lasagnes
aux légumes)

Salade verte

Carré frais bio

Crème artisanale
bastidarra

JEUDI

Pont de
l'ascension

VENDREDI

Pont de
l'ascension

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 13 au 17 mai

LUNDI

Rillettes de sardines
au curry ☞
(a: houmous)

Omelette bio
au fromage

Gratin dauphinois ☞

Yaourt artisanal^{BBC}
ferme larréa urrugne

Fruit bio

MARDI

Salade de blé
bio et crudités ☞

Aiguillettes
de poisson^{MSC} panées
(a: croustillant fromager)

Brocolis bio
au fromage ☞

Chanteneige bio

Compote bio

JEUDI

Salade iceberg,
mimolette
et emmental ☞

Sauté de veau bio local
biozkaria à la
basquaise ☞

(a: sauce au pois
basquaise massonde)

Penne semi-complètes
bio et locales
euskal pastak ☞

Fromage de chèvre bio

Dés de pomme cuite^{HVE}
à la vanille

VENDREDI

REPAS 100% BIO

Concombres bio
vinaigrette ☞

Cari de carottes bio
aux deux lentilles bio

Mélange de céréales
gourmandes ☞

Riz au lait de brebis
bio bergerie ondars

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 20 au 24 mai

LUNDI

Lundi de
pentecote

MARDI

REPAS 100% BIO

Coleslaw bio ☞

Bolognaise ☞
de lentilles bio du gers
Spaghettis bio ☞

Fruit

Yaourt aromatisé
bio et local baskalia

JEUDI

Salade de pépinettes
et crudités ☞

Poulet rôti bio
et local aldabia ☞
(a:tortilla)

Carottes bio
et locales vichy ☞

Tomme noire

Yaourt bio
au sucre de canne

VENDREDI

MENUS DES ILES

Bâtonnets
de concombre
et crème ciboulette
et citron vert

Saucisse bio ferme ☞
d'arracq façon rougail
(a:palet mozzarella
fromage fondu)

Riz bio au
beurre bio ☞

Pâtisserie artisanale
à l'ananas

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 27 au 31 mai

LUNDI

Salade de boulgour ☞

Rôti de porc au curry
doux bio et équitable

(a: galette yummy
texas)

Chou fleur bio ☞

Samos

Compote bio et
locale pomme pêche

MARDI

Carottes râpées
vinaigrette à l'orange ☞

Pois chiche sauce
forestière
à la normande ☞

Semoule bio ☞

Fruit bio

Yaourt velouté bio
des hautes pyrénées

JEUDI

Concombre
au fromage frais ☞

Sauté de bœuf bio
façon bourguignon ☞

(a: galette de millet
boulgour à l'orientale)

Ragout pomme
de terre carottes

Babybel bio

Banane bio

VENDREDI

Salade de maïs,
tomate et olives ☞

Truite à la crème
de chorizo ☞

(a:omelette bio)

Riz bio ☞

Fromage blanc
péchalou bio sucré

Fraises du Lot
et Garonne

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 03 au 07 juin

LUNDI

REPAS 100% BIO

Céleri bio rémoulade 

•
Chipolata bio
ferme d'arracq

(a: carré de seitan bio)

Lentilles
bio et équitable 

•
Vache qui rit bio

Yaourt bio
au sucre de canne

MARDI

Salade
de pâtes tricolores 

•
Poisson plein
filet meunière

(a: galette de boulgour
et lentilles corail)


Gratin
de courgettes 

•
Gouda bio
Compote bio

JEUDI

Menu élaboré
en collaboration avec
Sébastien Gravé

VENDREDI

•
Betteraves
bio vinaigrette 

•
Tarte artisanale
aux 3 fromages

Salade verte

•
Sablé bio et local
avec fromage blanc
sucré^{HVE} ximun&xabi

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 10 au 14 juin

LUNDI

Salade
de pomme de terre ☞
et cubes de mimolette

Omelette bio

Épinards
bio béchamel ☞

Petit suisse sucré

Fruit bio

MARDI

Concombre bio et
maïs bio vinaigrette ☞

Bolognaise
pur bœuf^{VBF}
(a: sauce au pois
basquaise massonde)

Coquillettes bio et
locale euskal pastak

Camembert bio ☞

Compote artisanale
des hautes pyrénées

JEUDI

Carottes rapées
bio vinaigrette ☞

Blanquette
de dinde^{BBC} ☞

(a: galette
yummy texas)

Riz bio et équitable ☞

Flan vanille maison ☞

VENDREDI

Rillettes de sardines ☞
(a: terrine de chèvre
et tomates confites)

Parmentier
de poisson ☞

(a: tortilla)

Haricots
verts bio persillés ☞

Carré frais bio

Fruit bio

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 17 au 21 juin

LUNDI

Salade de pois chiche
aux piquillos ☞

Nuggets de blé

Brocolis bio
à la mozzarella ☞

Riz au lait de brebis
bio ferme ondars

MARDI

Salade de riz IGP ☞
camargue aux crudités

Poisson pêche locale
au basilic ☞

(a: croustillant
fromager)

Ratatouille bio et locale

Kiri bio

Banane bio

JEUDI

Céleri bio
rémoulade ☞

Sauté de veau bio local
biozkaria marengo ☞
(a: pané blé tomate
mozzarella)

Penne
bio semi-complète
euskal pastak ☞

Petit suisse sucré

Fraises
du lot et garonne

VENDREDI

REPAS 100% BIO

Concombre
bio vinaigrette ☞

Poulet rôti bio
et local aldabio ☞

(a: boulettes
lentilles sarrasin)

Petits pois bio ☞

Chanteneige bio

Compote bio et
locale pomme fraise

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 24 au 28 juin

LUNDI

REPAS 100% BIO

Tomates bio ☞
huile d'olive et basilic

Couscous aux légumes
d'été bio courgette,
aubergine, carottes,
pois chiches ☞

Semoule bio ☞

Fromage de chèvre bio

Compote artisanale
des hautes pyrénées
à la cannelle

MARDI

Concombres
bio rondelles ☞

Merlu sauce tomate
balsamique ☞
(a: omelette bio
au fromage)

Riz bio piperade ☞

Fromage
de brebis agour

Crème artisanale
bastidarra caramel

JEUDI

Coleslaw bio
mayonnaise bio ☞

Daube provençale
au bœuf herriko
(a: sauce au pois ☞
basquaise massonde)

Pomme vapeur

Fruit

Yaourt artisanal^{BBC}
-ferme larréa-

VENDREDI

Betteraves bio
vinaigrette ☞

Confit de porc
(a: pané
fromage épinards)

Mousseline de carottes
et haricots blancs ☞

Emmental bio

Fruit

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

☞ = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Semaine du 01 au 05 juillet

LUNDI

Macédoine bio
mayonnaise bio


Pizza artisanale bio

Salade verte

Fromage de chèvre
basque agour

Compote bio et locale
pomme pêche

MARDI

Salade mexicaine
(concombre, maïs
et haricots rouge
bio d'occitanie) 

Hachis parmentier
pur bœuf^{VBF}

(a: lasagnes
de légumes) 

Samos

Mousse au chocolat

JEUDI

Melon

Nuggets
de poulet plein filet
(a: nuggets de blé)

Pomme de terre
rissolées bio

Fromage blanc sucré^{HVE}
ximun & xabi
et spéculos

VENDREDI

Chips locales

Salade complète
de pépinettes 

(a: salade complète
de pépinettes,
œuf dur et crudités)

Thon et crudités 

Babybel bio
Compote à boire

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

 = fait maison

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la **liste des allergènes est disponible sur simple demande**