

LUNDI 04 SEPTEMBRE	MARDI 05 SEPTEMBRE	MERCREDI 06 SEPTEMBRE	JEUDI 07 SEPTEMBRE	VENDREDI 08 SEPTEMBRE
Betteraves BIO Galette de légumes Coquillettes BIO "Euskal Pastak" *** Yaourt Bio vanille "Cazaubon"	Empanadillas au thon Haut de cuisse de poulet Purée de carottes *** Pomme BIO	Melon Poisson en sauce Semoule BIO *** Compote BIO	Tomates "Euskal Baserri" En salade Xistora « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Fromage de vache BIO "Ogheta"	Pastèque Poisson frit Riz BIO Coulis de tomate YAourt nature sucré "Bastidarra"
LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	MERCREDI 13 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Saucisson sec Cordon bleu de dinde « Aldabia » Haricots plats *** Fruit de saison	Carottes râpées BIO Chili sin carne Haricots rouges « Euskal Baserri » Céréales gourmandes BIO Fromage blanc « Ximun eta Xabi »	Tomate et feta Lomo au jus Pomme de terre au four *** Donut's au sucre	Concombres vinaigrette Poisson sauce citronnée Riz IGP Camargue Brocolis Yaourt à boire à la fraise « Niko eta Maider »	Melon Boulettes d'agneau Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Carré frais BIO
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	MERCREDI 20 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
Salade composée Saucisse de Toulouse "Maison Montauzer" Penne BIO « Euskal Pastak » *** Yaourt BIO nature sucré	Pastèque Nugget's de blé Petits pois *** Glace	Celeri rémoulade Poulet rôti Riz « El Margarato » Ratatouille confite Yaourt fermier à la coco	Manger main	Croquette de jambon Brandade de poisson Salade verte *** Fruit de saison BIO
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Melon Rollitos de légumes Gratin de pomme de terre *** Fromage AOP	Raita de concombre Sauté de poulet au curry Riz Indica BIO *** Fromage blanc BIO « Biok » aux amandes	Betteraves BIO Xistora « Maison Montauzer » Pâtes BIO Légumes de saison Fruit de saison	Tomate "Euskal Baserri" et olives Parmentier de légumes Salade verte *** Tarte aux pommes	Rillettes de poulet « Fermier Landais » Thon à la catalane Blé BIO *** Platanos IGP Canaria
LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	MERCREDI 04 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE
Coleslaw Poisson frit Pâtes BIO *** Pomme BIO	Pastèque Tortilla Espagnole Mesclun *** Yaourt BIO framboise	Tomates "Euskal Baserri" En salade Blanquette de dinde Boulgour BIO Légumes de la blanquette Fromage de Laura	*** Burger au lomo et fromage de brebis Chips Fruit de saison Biscuit BIO	Oeuf dur plein air Lentilles BIO Riz BIO Ratatouille Compote de pomme BIO
LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
Bouillon étoilé Haut de cuisse de poulet Chou-fleur BIO en béchamel *** Fruit de saison	Melon Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Fromage AOP	Chorizo et cornichon Poisson pané Riz « El margarato » *** Fruit de saison	*** Bolognaise de bœuf « Herriko » Conchigli BIO Compote BIO Biscuit	Betteraves BIO Poisson en sauce Pomme de terre fraîche au four *** Yaourt BIO vanille
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
Tomates vinaigrette Albondigas facón Amatxi Boulgour BIO *** Compote de fruits	Soupe de légumes BIO Echine de porc Lentilles BIO *** Fruit de saison	*** Pizza aux fromage Salade verte Compote BIO Biscuit	Pastèque Galette aux épinards Riz BIO Piperade Yaourt à boire abricot « Niko eta Maider »	Pâté basque "Pascal Massonde" Poisson meunière Purée de légumes de saison *** Pomme BIO

*Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.
 Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes fêtes de fin d'année.