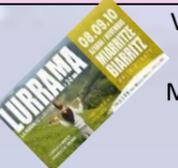


Menus pour la période du 04 Novembre au 20 Décembre

À LA DÉCOUVERTE DES LÉGUMINEUSES ET LÉGUMES D'ANTANT



LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Betteraves BIO Poisson frit MSC Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille BIO « Cazaubon »	Concombre HVE au fromage frais Haut de cuisses de poulet « <i>Aldabia</i> » Blé BIO Panais rôtis au miel Fruit de saison	Carottes râpées BIO Galette de chou-fleur Lentilles BIO *** Compote pomme châtaigne HVE	 Velouté de courge Butternut Lomo au jus Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** Tomme IGP des pyrénées
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
ARMISTICE	Oeuf dur sauce cocktail Bouchée aux épinards Riz IGP et fèves edamame *** Fruit de saison	Soupe de légumes BIO à l'ancienne Cassoulet Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Yaourt Fraise 'Ferme Larrea' Bleu/Blanc/Coeur	Chou rave vinaigrette Boulette d'agneau Pomme de terre fraîche *** Compote de fruits BIO
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
Mélange de salade, artichaud et lardon Filet de poulet au curry Boulgour BIO *** Tomme des Pyrénées IGP	Macédoine de légumes en mayonnaise Poisson meunière MSC Pâtes BIO *** Fromage blanc HVE 'Ximun eta Xabi »	Velouté de carottes BIO au lait de coco Tortilla de pomme de terre Haricots verts BIO persillés *** Tarte pomme Rhubarbe	Nem de légumes Chipolatas HVE Ferme des Acaccias Dahl de pois chiche *** Fruit de saison BIO
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Coleslaw Boulette végétarienne thai Riz IGP Camargue *** Yaourt vanille Bastidarra "HVE"	Bouillon étoilé Cordon bleu « <i>Aldabia</i> » Purée de pois cassé *** Platanos IGP Canarias	MENU A VOTER	Crème de potimarron au lait d'amande Thon à la catalane Semoule BIO *** Compote de fruits HVE
LUNDI 02 DECEMBRE	MARDI 03 DECEMBRE	JEUDI 05 DECEMBRE	VENDREDI 06 DECEMBRE
Salade de maïs et feta Echine de porc IGP « Pascal Massonde » Coquille BIO 'Euskal Pastak' *** Fromage BIO	Saucisson « <i>Montauzer</i> » Poisson en sauce citronnée MSC Boulgour BIO et orge *** Crème caramel BIO	Velouté de poireaux et navets BIO Rollitos de légumes Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison	Carottes BIO vinaigrette Haut de cuisse aux herbes « <i>Aldabia</i> » Riz IGP Camargue Poêlée de Salsifis Yaourt nature sucré BIO
LUNDI 09 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
Soupe à l'oignon , croutons et fromage Saucisse 'Montauzer' façon Rougail Semoule BIO *** Compote pomme coing HVE	Oeuf dur plein air Blé BIO Lentilles BIO Ratatouille confite à l'origan Fruit de saison	*** Bolognaise de bœuf Herriko 'Axuria' Conchigli BIO 'Euskal pastak' Biscuit BIO Yaourt à la figue « Cazaubon »	Mesclun, endive et noix Poisson blanc Pêche Durable à l'Espagnol Pomme de terre au four *** Fromage AOP
LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
Taboulé de sarrasin, millet et orge Albondigas Chou-fleur BIO béchamel *** Fruit de saison BIO	Betteraves BIO Légumes à la tomate et Haricots rouges Riz BIO *** Yaourt à la grecque BIO	MENU DE NOËL 	Soupe de légumes BIO Poisson frit MSC Pâtes au pesto *** Compote de 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.