

Menus pour le période du 06 janvier au 21 février 2020



LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENREDI 10 JANVIER
Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet <i>Aldabia</i> Pâtes au beurre *** Couronne des rois 	Tomates cerises Burger à la galette de légumes Chips *** Yaourt bio à la fraise <i>Baskalia</i> 	Velouté de légumes Petit salé <i>Pascal Massonde</i> Lentilles Et son fond de braisage Compote de pomme <i>Cazaubon</i>	Terrine de poulet <i>Fermiers Landais</i> Poisson crème de persil Riz blanc Légumes de producteurs locaux Fruit de saison
LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENREDI 17 JANVIER
Carottes vinaigrettes Saucisse de Toulouse <i>Maison Montauzer</i> Pomme de terre au four <i>Gastemendia</i> *** Fromage de vache <i>Bidartia</i>	Saucisson <i>Maison Montauzer</i> Poisson au citron frais Riz pilaf Haricots verts persillés Fruit de saison 	Céleri rave mayonnaise Sauté de veau <i>Axuria</i> Pâtes coudes Légumes du sauté Galette frangipane <i>La fabrick à gateaux</i>	Velouté de légumes Tortilla aux pommes de terre Salade verte Fruit de saison Yaourt Bio citron <i>Idartia</i> 
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENREDI 24 JANVIER
Pâté cuit au four <i>Maison Montauzer</i> Escalope de volaille Chou fleur béchamel *** Fruit de saison	Bouillon étoilé Chiquito de bœuf <i>Pascal Massonde</i> Haricots blancs *** Yaourt nature sucré <i>Bastidarra</i>	Rouleau de printemps Porc au caramel Riz cantonnais *** Salade de fruits exotiques 	Betteraves aux noix Poisson en panure Pomme de terre fraiche au four Légumes de producteurs locaux Galette frangipane <i>La fabrick à gateaux</i>
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENREDI 31 JANVIER
Carottes au citron Cuisse de poulet <i>Fermiers Landais</i> Lentilles Et son fond de braisage *** Yaourt bio vanille <i>Baskalia</i>	Croquettes de bacalao Xistora <i>Maison Montauzer</i> Pâtes Bio <i>Euskal Pastak</i> Légumes de producteurs locaux Fruit de saison 	Soupe de légumes Rôti de dinde <i>Pascal Massonde</i> Gratin de pomme de terre *** Yaourt coco <i>Cazaubon</i>	Friand au fromage <i>Etxeko</i> Poisson au citron Semoule Coulis de tomate Compote de pomme
LUNDI 03 FEVRIER	MARDI 04 FEVRIER	JEUDI 06 FEVRIER	VENREDI 07 FEVRIER
Velouté de légumes Lasagne au boeuf <i>Herriko Axuria</i> Salade verte *** Gâteau basque à la fleur d'oranger	Chorizo <i>Maison Montauzer</i> Poisson sauce blanche Pommes de terre sautées Légumes de producteurs locaux Fromage blanc Bio <i>BIOK</i>	Œufs sauce cocktail Lentilles Et ses carottes Riz blanc Coulis de tomate Fruit de saison 	Salade de coleslaw Poulet rôti <i>Aldabia</i> Pâtes Bio <i>Euskal Pastak</i> *** Eclair au chocolat
LUNDI 10 FEVRIER	MARDI 11 FEVRIER	JEUDI 13 FEVRIER	VENREDI 14 FEVRIER
Bouillon étoilé Echine de porc <i>Pascal Massonde</i> Mousseline de légumes frais *** Fruit de saison	MENU DES PETITS ECOLIERS	Betteraves aux pipas Steak haché <i>Herriko Axuria</i> Petits pois Jus à la Française Yaourt Bio nature sucré <i>Idartia</i>	Pâté basque <i>Pascal Massonde</i> Poisson à l'œuf <i>Etxeko</i> Riz pilaf Haricots beurre au jus Fruit de saison
LUNDI 17 FEVRIER	MARDI 18 FEVRIER	JEUDI 20 FEVRIER	VENREDI 21 FEVRIER
Œufs mayonnaise Galettes de légumes Pâtes Bio <i>Euskal Pastak</i> Coulis de piquillos Compote de pomme <i>Cazaubon</i> 	Emincé de poulet <i>Aldabia</i> Semoule Légumes de producteurs locaux Fromage de brebis <i>Azkorria</i> Fruit de saison	Salade créole Rougail saucisse <i>Maison Montauzer</i> Riz créole *** Beignet 	Velouté de potimarron Poisson en chapelure Pomme de terre de nos producteurs locaux Légumes de producteurs locaux Yaourt vanille <i>Bastidarra</i>