

LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENREDI 06 SEPTEMBRE
Betteraves BIO à l'ESTRAGON Pané de blé épinard Coquillettes BIO "Euskal Pastak" *** Yaourt Bio vanille "Cazaubon"	Salade composée <b>Nugget's de pois chiche</b> Purée de courgettes BIO *** Pomme BIO	Taboulé de quinoa BIO Croustillant au fromage BIO Légumes de saison BIO *** Glace BIO	Tomates "Euskal Baserri" au <b>BASILIC</b> <b>Boulettes tomate basilic</b> Lentilles BIO *** Eclair au chocolat	Pastèque BIO <b>Tortilla</b> Riz BIO aux <b>ÉPICES ORIENTALES</b> Coulis de tomate Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »
LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENREDI 13 SEPTEMBRE
Concombres BIO vinaigrette <b>Stick de fromage</b> Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO, <b>vinaigrette AILLEE</b> Chili de légumes Haricots rouges « Euskal Baserri » et maïs Céréales gourmandes BIO Yaourt nature sucré "Bastidarra"	Empanadas de thon <b>Tortilla</b> Coquillettes BIO « Euskal Pastak » *** Salade de fruits à la <b>CANNELLE</b>	Salade de haricots verts <b>Galette d'épinard</b> Riz IGP Camargue *** Fruit de saison	Melon <b>Boulettes Thai</b> Haricots blancs « Euskal Baserri » Brocolis *** Fromage BIO
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENREDI 20 SEPTEMBRE
Salade composée <b>Saucisse végétarienne</b> Penne BIO « Euskal Pastak » au <b>PESTO</b> *** Fruit de saison BIO	Tomates « Euskal Baserri » et olives <b>Bouchée de blé</b> Purée de carottes bio au <b>CUMIN</b> *** Yaourt BIO	Melon <b>Falafel</b> Riz Indica BIO Piperade *** Compote de pomme mirabelle	Pastèque BIO Tortilla de pomme de terre Petits pois à la <b>MENTHE</b> *** Fromage AOP	Macédoine de légumes vinaigrette <b>Assortiment de légumes</b> Semoule BIO aux raisin sec et <b>RAZ EL HANOUT</b> *** Yaourt fraise ferme Larrea 'Bleu/blanc/cœur'
LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENREDI 27 SEPTEMBRE
Raita de concombre <b>Sauté de champignon au CURRY</b> Pâtes BIO *** Fromage blanc BIO à la <b>FLEUR D'ORANGER</b>	Melon de saison <b>Boulette de soja</b> Riz BIO *** Compote de pomme <b>CANNELLE</b>	Betterave BIO <b>Bouchée de blé épinard</b> Semoule BIO *** Fruit de saison BIO	Oeuf dur plein air Lentilles BIO Blé BIO Ratatouille confite aux <b>HERBES DE PROVENCE</b> Platanos IGP Canaria	<b>Rollitos</b> <b>Brandade de légumes</b> Salade verte *** Salade de fruits à la <b>CARDAMOME</b>
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 01 OCTOBRE	MERCREDI 02 OCTOBRE	JEUDI 03 OCTOBRE	VENREDI 04 OCTOBRE
Pastèque <b>Pané de blé épinard</b> Riz BIO *** Yaourt coco BIO 'Cazaubon'	Coleslaw Nugget's de blé Pâtes BIO Ketchup basque au <b>PIMENT D'ESPELETTE</b> Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette citronnée <b>Galette de légumes</b> Quinoa BIO et Kasha *** Fromage blanc au <b>MIEL</b>	*** <b>Lasagne végétarienne</b> Salade verte Fruit de saison Yaourt nature sucré BIO	Rollitos de légumes <b>Boulette tomate basilic</b> Boullgour BIO Légumes de saison Crème chocolat BIO
LUNDI 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	MERCREDI 09 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENREDI 11 OCTOBRE
Salade de pois chiche <b>ORIGAN</b> et féta Galette de légumes Pomme de terre grenaille au <b>ROMARIN</b> *** Fruit de saison	Céleri rémoulade <b>Tortilla</b> Blé BIO Légumes de saison Compote HVE	Pastèque Tortilla Légumes du moment *** Donut's au sucre		Salade composée <b>Boulette à la menthe</b> Spaghettis BIO au beurre demi sel *** Fromage du moment BIO
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENREDI 18 OCTOBRE
Betteraves BIO <b>Galette de chou fleur</b> Purée de potimarron <b>POIVRE DE JAMAIQUE</b> *** Yaourt Larrea 'Bleu/blanc/cœur'	Soupe BIO marocaine au <b>CURCUMA</b> Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Yaourt nature et <b>FRUITS SECS</b>	Tomate en salade <b>Saucisse végétarienne</b> Gratin de pomme de terre *** Fromage BIO	Oeuf dur mayonnaise au <b>GINGEMBRE</b> <b>Nugget's de blé</b> Riz BIO *** Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO <b>Galette de légumes</b> Lentilles BIO *** Compote HVE "Cazaubon" à la <b>VANILLE</b>

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.