



# Menus pour le période du 04 Novembre au 20 Décembre 2019



<b>LUNDI 04 NOVEMBRE</b> Betteraves vinaigrettes Saucisse de Toulouse <i>Maison Montauzer</i> Pâtes Bio <i>Euskal Pastak</i> --- Yaourt vanille Bio <i>Cazaubon</i>	<b>MARDI 05 NOVEMBRE</b> Tomates en salade Rôti de dinde <i>Pascal Massonde</i> Lentilles Et son fond de braisage Compote de pommes <i>Cazaubon</i>	<b>JEUDI 07 NOVEMBRE</b> Saucisson <i>Maison Montauzer</i> Poisson frit Riz pilaf <i>Poireaux Gaec Isakenia</i> Fruit de saison	<b> VENDREDI 08 NOVEMBRE</b> Velouté de potimarron <i>Ferme Dache Dise</i> Poulet rôti du dimanche <i>Aldabia</i> Pomme de terre au four <i>Ferme Dache Dise</i> --- Gâteau basque <i>Ogi Ona</i>
<b>LUNDI 11 NOVEMBRE</b> ARMISTICE PREMIERE GUERRE MONDIALE	<b>MARDI 12 NOVEMBRE</b> Salade verte Tortilla de pomme de Terre Petits pois Biscuit <i>Bio</i> Yaourt citron Bio <i>Idartia</i>	<b>JEUDI 14 NOVEMBRE</b> Soupe de légumes Steak haché <i>Herriko Axuria</i> Pommes sautées --- Ibaski Chocolat <i>Bastidarra</i>	<b> VENDREDI 15 NOVEMBRE</b> Friand au fromage <i>Etxeko</i> Poisson au citron frais Riz blanc <i>Légumes de producteurs locaux*</i> Fruit de saison
<b>LUNDI 18 NOVEMBRE</b> Carottes râpées vinaigrette Albondigas Purée de pomme de terre *** Yaourt <i>Cazaubon</i>	<b>MARDI 19 NOVEMBRE</b> Cuisse de poulet <i>Fermiers Landais</i> Pâtes Farfalles <i>Légumes de producteurs locaux*</i> Fruit de saison Fromage de vache <i>Bidartia</i>	<b>JEUDI 21 NOVEMBRE</b> Velouté de légumes Croque Monsieur <i>Etxeko</i> Salade Verte --- Tarte aux pommes	<b> VENDREDI 22 NOVEMBRE</b> Pâté baque <i>Pascal Massonde</i> Poisson sauce verte Pomme de terre au four <i>Ferme Dache Dise</i> Haricots verts persillés Fruit de saison
<b>LUNDI 25 NOVEMBRE</b> Terrine de poulet <i>Fermiers Landais</i> Xistora <i>Maison Montauzer</i> Pâtes Bio <i>Euskal Pastak</i> --- Fruit de saison	<b>MARDI 26 NOVEMBRE</b> Potage Indien Poulet Tandori Riz Légumes Tandori Halwa (Gâteau)	<b>JEUDI 28 NOVEMBRE</b> Betteraves vinaigrette Rôti de veau <i>Pascal Massonde</i> Gratin de chou-fleur --- Fromage blanc sucré Bio <i>Biok</i>	<b> VENDREDI 29 NOVEMBRE</b> Concombres sauce blanche Poisson pané Semoule Courgettes façon piperade Crème caramel <i>Bastidarra</i>
<b>LUNDI 02 DECEMBRE</b> Œufs mayonnaise Galette de légumes Riz pilaf Coulis de tomate Fruit de saison	<b>MARDI 03 DECEMBRE</b> Carottes au citron Poisson sauce blanche Pâtes tortis <i>Légumes de producteurs locaux*</i> Eclair au chocolat	<b>JEUDI 05 DECEMBRE</b> Velouté de légumes Tartiflettes Salade verte --- Mont blanc Vanille	<b> VENDREDI 06 DECEMBRE</b> Croquettes au jambon Rôti de bœuf <i>Herriko Axuria</i> Ebly tomate Gratiné au fromage de vache Fruit de saison
<b>LUNDI 09 DECEMBRE</b> Bouillon étoilé Cuisse de poulet <i>Fermiers Landais</i> Mousseline de légumes frais* --- Compote de pommes <i>Cazaubon</i>	<b>MARDI 10 DECEMBRE</b> MENU DES PETITS ECOLIERS	<b>JEUDI 12 DECEMBRE</b> Toast au fromage de chèvre <i>Brukiza</i> Lomo Haricots blancs --- Fruit de saison	<b> VENDREDI 13 DECEMBRE</b> Céleri remoulade Poisson à l'œuf <i>Etxeko</i> Riz blanc <i>Légumes de producteurs locaux*</i> Yaourt vanille Bio <i>Idartia</i>
<b>LUNDI 16 DECEMBRE</b> Velouté de légumes Lasagnes Au boeuf <i>Herriko Axuria</i> Salade verte Yaourt nature sucré <i>Bastidarra</i>	<b>MARDI 17 DECEMBRE</b> Betteraves aux pipas Chipolatas <i>Maison Montauzer</i> Lentilles Et ses carottes Fromage de brebis <i>Azkorria</i>	<b>JEUDI 19 DECEMBRE</b> NOEL	<b> VENDREDI 20 DECEMBRE</b> Saucisson <i>Maison Montauzer</i> Poisson en chapelure Pâtes au beurre <i>Légumes de producteurs locaux*</i> Fruit de saison

\*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.