



Menu Maternelle du 5 au 9 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Hors d'œuvre	Macédoine de Légumes	Concombre vinaigrette		Tomates vinaigrette	Pastèque	
Plat Principal	Saucisse Basque	Bolognaise		Axoa de porc	Poisson du jour	
Accompagnement	Semoule sauce tomate	Pâtes		Riz pilaf	Blé aux petits légumes	
Accompagnement	Haricots verts à l'ail	Carottes au beurre		Aubergines rôties	Poêlée de Courgettes	
Dessert	Fromage blanc sucré	Marbré		Yaourts aromatisés	Fruits de saison	
<p>Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011</p>						
LOGOS	Viandes Françaises Volaille Française	Volaille Française Volaille Française	Volaille Française Volaille Française	Volaille Française Volaille Française	Volaille Française Volaille Française	Volaille Française Volaille Française
	plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Cuisiné par nos soins Nos producteurs locaux	



Menu Maternelle du 12 au 16 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade de Pomme de Terre	Salade Coleslaw		Concombre au maïs	Melon
Plat Principal	Nuggets de Poulet	Emincé de Dinde aux champignons		Emincé de Bœuf Bourguignon	Poisson du jour
Accompagnement	Pâtes	Riz pilaf		Ecrasé de pomme de terre	Semoule sauce tomate
Accompagnement	Cordiale de Légumes	Haricots verts		Choux de Bruxelles aux Lardons	Trios de légumes
Dessert	Liégeois chocolat	Mimolette		Fruit de Saison	Compote

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Viandes Françaises	Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menu Maternelle du 19 au 23 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Carottes rapées 	Pastèque 		Melon 	Betterave Vinaigrette 
Plat Principal	 Cordon bleu	 Carbonara 		 Emincé de Poulet au Curry 	 Poisson du jour 
Accompagnement	Frites	Pâtes /emmental 		 Riz Pilaf 	Pommes vapeurs persillées 
Accompagnement	 Haricots beurre persillés 	Epinards à la crème 		 Ratatouille 	 Purée de brocolis 
Dessert	Petits suisses	Crème dessert caramel		Gâteau Yaourt Maison 	Fruits de saison

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	  Viandes Françaises	 Volaille Française	 AOC / AOP 	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	    Nos producteurs locaux



Menu Maternelle du 26 au 30 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betterave vinaigrette	Charcuterie		Concombre vinaigrette	Pastèque
Plat Principal	Kefta d'Agneau	Taiine de Poulet aux 4 épices		Colombo de Porc aux oignons	Poisson du jour
Accompagnement	Semoule	Penne		Riz	Blé
Accompagnement	Légumes Couscous	Pôelée de Légumes		Gratin de Brocolis	Haricots beurre
Dessert	Liégeois Chocolat	Choux à la crème		Yaourts Aromatisés	Compote de fruits

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Viandes Françaises	Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menu Maternelle du 3 au 7 Octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Melon	Tomate Vinaigrette		Carottes Râpées	Betterave Vinaigrette
Plat Principal	Chipolatas	Paupiette de Veau		<i>Fatal Maternité</i> Hachis Parmentier	Poisson du Jour
Accompagnement	Pommes Rissolées	Pâtes		Salade Verte	Riz
Accompagnement	Haricots verts	Carottes Persillées			Trio de légumes
Dessert	Edam	Crème Caramel		Eclair au chocolat	Compote de fruits

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
 Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Viandes Françaises	Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menu Maternelle du 10 au 14 Octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Concombre au fromage blanc et ciboulette	Macédoine de Légumes		Œuf Mayonnaise	Salade de Pomme de Terre
Plat Principal	Nuggets de Poulet	Rôti de Porc au jus		Paella Royale	Poisson du Jour
Accompagnement	Pâtes	Pomme de Terre Grenaille		Salade Verte	Frites
Accompagnement	Cordiale de Légumes	Haricot Beurre Persillé			Carotte Fondante
Dessert	Liégeois Vanille	Fruit de saison		Gâteau au Chocolat	Compote de fruits

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Viandes Françaises	Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux