



Menu Interne du 5 au 9 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Assortiment	Assortiment	Assortiment	★	
Hors d'œuvre	de	de	de		
Hors d'œuvre	hors d'œuvres	hors d'œuvres	hors d'œuvres	Carottes au cumin	
Plat Principal	Lasagne Epinard/Saumon	Moules	<i>Fatal Matorade</i> Lomo Grillé	Couscous	
Accompagnement		Frites	Gratin dauphinois	Semoule	
Accompagnement	Salade Verte	Salade Verte	Choux-Fleurs Persillés	Légumes couscous	
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Dessert	Mousse au chocolat	Liegeois vanille	Crème caramel	Gâteau maison noix de coco	

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 101repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



Menu Interne du 12 au 16 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Assortiment	Assortiment	Assortiment		
Hors d'œuvre	de	de	de		
Hors d'œuvre	hors d'œuvres	hors d'œuvres	hors d'œuvres	Pâté basque	
Plat Principal	Flamenkuch	Petit Salé Lentilles	Croque-Monsieur	Axoa de porc	
Accompagnement				Riz	
Accompagnement	Salade Verte	Carottes au beurre	Salade Verte	Piperade maison	
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Dessert	Yaourt aromatisé	Liégeois Chocolat	Crème aux Œufs	Gâteau basque	

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 101repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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

Menu Interne du 19 au 23 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Assortiment	Assortiment	Assortiment		
Hors d'œuvre	de	de	de		
Hors d'œuvre	hors d'œuvre	hors d'œuvre	hors d'œuvre		
Plat Principal	Sauté de veau au citron Vert	Pintade sauce chasseur	Quiche	Hamburger maison	
Accompagnement	Tagliatelle	Pomme de terre grenaille		Frites	
Accompagnement	Fondue de Poireaux	Choux Vert Braisé	Salade Verte		
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownies	
Dessert	Semoule au caramel	Muffins	Yaourt Aromatisé	Coca-Cola	

*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	 AOC	 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 Interne du 26 au 30 Septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Assortiment	Assortiment	Assortiment		
Hors d'œuvre	de	de	de		
Hors d'œuvre	hors d'œuvres	hors d'œuvres	hors d'œuvres		
Plat Principal	 Escalope de Poulet en croûte 	Merlu Koskera 	Tarte aux Légumes 	 Paëlla garnie 	
Accompagnement	Ecrasé de Pomme de Terre 	Riz 	Salade verte 	Salade verte 	
Accompagnement	Julienne de Légumes 				
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Dessert	Ile Flottante à la crème anglaise 	Compote de pomme	Beignet au chocolat	Crème catalane 	

*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 Interne du 3 au 7 Octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Assortiment	Assortiment	Assortiment		
Hors d'œuvre	de	de	de		
Hors d'œuvre	hors d'œuvres	hors d'œuvres	hors d'œuvres		
Plat Principal	Feuilleté Maison	Tartiflette	Filet de Poisson sauce beurre et échalotes	Chili Cone Carn	
Accompagnement	Salade verte	Salade verte	Pomme Vapeur	Riz Pilaf	
Accompagnement			Courgettes grillées	Salade verte	
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages		
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Dessert	Riz au lait	Crème dessert chocolat	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Mousse à l'ananas	

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 Interne du 3 au 7 Octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Assortiment	Assortiment	Assortiment		
Hors d'œuvre	de	de	de		
Hors d'œuvre	hors d'œuvres	hors d'œuvres	hors d'œuvres		
Plat Principal	Filet de Poisson sauce chorizo	Lapin à la moutarde	Pizzas	Emincé de Porc au caramel	
Accompagnement	Semoule	Spaguettis	Salade verte	Riz Cantonnais	
Accompagnement	Gratin de Choux-Fleurs	Courgettes Rôties		Légumes Chinois	
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages		
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Dessert	Tarte au Chocolat	Crème dessert chocolat	Panna Cotta	banane au coulis de chocolat et coco râpée	

*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