



Menu Maternelle du 23 au 27 Janvier 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Potage de Légumes	Salade Coleslaw		Soupe de vermicelle	Salade de pomme de terre
Plat Principal	Nuggets	Axoa de bœuf		Emincé de Dinde aux Champignons	Poisson du jour
Accompagnement	Pates	Riz Pilaf		Pois cassés	Mélange de graines
Accompagnement	Poêlée de légumes	Carottes sautées		Trio de Légumes	Poelée de choux
Dessert	Ibasquy	Tarte au Citron		Yaourt Aromatisé	Flan praliné

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	 Cuisiné par nos soins
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)





Menu Maternelle du 30 au 3 Fevrier 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de vermicelle	Carotte rapée		Saucisson à l'ail	Oeuf Mayonnaise
Plat Principal	Kefta de Poulet Jaune	<i>Fatal Maternelle</i> Bolognaise		<i>Fatal Maternelle</i> Saucisse Basque	Poisson du Jour
Accompagnement	Semoule	Pâtes		Lentilles	Riz
Accompagnement	Légumes Couscous	Haricot Plat d'Espagne		Carottes Fondantes	Epinard
Dessert	Edam	Crème Vanille		Gâteau à la poire	Fruit 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 AOC	Produits Frais Poisson Frais	Cuisiné par nos soins Nos producteurs locaux
plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		