







# MENUS JUIN - JUILLET 2018

		Du 18/06 au 22/06	Du 25/06 au 29/06	Du 2/07 au 6/07	
<b>LUNDI</b>	Repas	<b>Melon Espagnol</b> & <b>serrano</b> <b>Bifteck</b> Herriko <b>Pommes grenailles</b> <b>Faisselle au sucre roux</b>	<b>Toasts de chèvre chaud</b> et miel <b>Filet de dinde</b> <b>Lentilles corail</b> <b>Pêche</b>	<b>Asperges vinaigrette</b> <b>Xistora</b> artisanales IGP SO Petits-pois à la française <b>Brassé d'ici à la vanille</b>	
	Goûter	Fruit / madeleine	Lait / céréales	Pain de mie / barre de chocolat	
<b>MARDI</b>	Repas	<b>Betteraves</b> sauce balsamique <b>Poulet fermier</b> <b>Pâtes</b> <b>Comté</b> <b>Cerises</b>	<b>Carottes râpées</b> au sésame <b>Veau marengo</b> du Pays Basque <b>Boulghour</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Salade composée</b> aux <b>lardons</b> et <b>emmental</b> <b>Moutonnet</b> façon méchoui <b>Semoule aux raisins</b> <b>Esquimau glacé</b>	
	Goûter	Pain / beurre / chocolat en poudre	Pain complet / fromage	Fruit / cake	
<b>MERCREDI</b> <b>CLSH</b>	Repas	<small>PN Poussins</small> <b>Concombres</b> sauce <b>ciboulette</b> <b>Cochon de lait</b> mariné à Urt <b>Haricots blancs</b> <b>Mijotés</b> <b>Coque au lait</b> d'Amatxi	<small>PN Jaguars &amp; Cobras+ pâtisserie Poussins</small> <b>Salade parisienne</b> <b>Hachis</b> <b>Parmentier</b> <b>de canard</b> <b>Compote</b> sans sucre ajouté	<small>PN Poussins + Pâtisserie Jaguars &amp; Cobras</small> <b>Pomelos &amp; Salami</b> <b>Lasagnes bolognese</b> <b>de nos cuisines</b> <b>Gouda</b> <b>Biscuit Breton</b>	
	Goûter	Yaourt / petits beurres	Croissant	Pain de campagne / kiri	
<b>JEUDI</b>	Repas	<b>Quiche Lorraine</b> <b>Lomo</b> de Souraïde <b>Riz long étuvé</b> aux <b>piquillos</b> <b>Fraises du coin</b>	<b>Melon charentais</b> <b>Sauté de porc</b> au curry <b>Ebly</b> <b>Fromage blanc</b> de Bardos	<b>Macédoine</b> de légumes <b>Poulet rôti</b> du Sud-Ouest <b>Purée maison</b> <b>Tomate provençale</b> <b>Nectarine</b>	
	Goûter	Yaourt / petits beurres	Croissant	Pain de campagne / kiri	
<b>VENDREDI</b>	Repas	<b>Céleri</b> rémoulade <b>Poisson de la criée</b> <b>Feuillantine</b> de courgettes et <b>pommes de terre</b> <b>Yaourt Bastidarra</b>	<b>Tomates</b> <b>Mozzarella au basilic</b> <b>Chipirons grillés</b> <b>Frites</b> <b>Sorbet aux fruits</b>	<b>Buffet</b> <b>campagnard</b> <b>de produits</b> <b>Locaux &amp; Bio</b>	
	Goûter	Pain au lait / confiture	Yaourt / sablés	Pain de campagne / kiri	
Les goûters sont toujours accompagnés d'une boisson		<b>Légumes/Fruits cuits (cuidités)</b> <b>Légumes/Fruits crus (crudités)</b>	<b>Viandes/Poissons/Œufs</b> <b>Charcuterie</b>	<b>Lait/Produits laitiers</b> <b>Fromage</b>	<b>Féculents/Légumes secs/Céréales</b>
Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.				 <b>Produits Bio</b>	