

MENUS OCTOBRE 2018

		Du 1er/10 au 5/10	Du 8/10 au 12/10	Du 15/10 au 19/10	
LUNDI	Repas	Céleri rémoulade Bavette d'ailou Herriko Petits pois à la française Tartine fromage frais des Pyrénées Raisins Bio	 <p>Sur le thème des origines alimentaires de notre terroir</p> <p>Menus à consulter dans les jours à venir</p>	Duo cubés de betteraves & féta Jambon d'ici braisé sans nitrites Gratin de choux-fleurs et brocolis Banane	  
	Goûter	Pain de mie - pâte à tartiner		Yaourt - petits beurre	
MARDI	Repas	Laitue & endives au bleu cerneaux de noix Cuisse de poulet Aldabia Coquillettes au jus Compote sans sucre ajouté		Pomelos / Chichons du pays Chipirons à la plancha Riz safrané Julienne de pimentos Yaourt Bio du Béarn à la framboise	
	Goûter	Pain complet - fromage		Compote - cake	
MERCREDI CLSH	Repas	PN Jaguars & Cobras Poireaux de nos terres vinaigrette Xistor d'Espelette Lentilles paysannes Bio aux oignons et lardons Flan nappé		PN Poussins Bruschetta chèvre & miel de fleurs Parisienne de veau Herriko Fondue de champignons des bois Frites fraîches maison Glace vanille	
	Goûter	Fruit - madeleine		Fruit - palmiers	
JEUDI	Repas	Tomates au balsamique Sauté de veau au miel et aux abricots secs Semoule Yaourt Bastidarra		Concombres vinaigrette Spaghettis Bio Bolognaise de bœuf au parmesan Eclair au chocolat	
	Goûter	Fruit - madeleine		Fruit - palmiers	
VENDREDI	Repas	Carottes râpées Bio Poisson du Golf de Gascogne Parmentier de blettes en gratin Salade de fruits d'automne		Asperges mousseline Nuggets de dinde de nos cuisines Blé au Coulis de tomates Fromage blanc de Bardos	
	Goûter	Lait - céréales		Pain au lait - confiture	
Les goûters sont toujours accompagnés d'une boisson		Légumes/Fruits cuits (cuidités) Légumes/Fruits crus (crudités)	Viandes/Poissons/Œufs Charcuterie	Lait/Produits laitiers Fromage	Féculents/Légumes secs/Céréales
Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.			 Produits Bio	Bon appétit !	