






MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE CAMPAGNE (4)	TOMATE AU PARMESAN	SALADE DE PEPINETTE A LA MIMOLETTE	SALADE ICEBERG FOURME AMBERT	RADIS BEURRE	TARTINABLE TOMATE (1)	TOMATE AU PARMESAN	SALADE DE PEPINETTE A LA MIMOLETTE	SALADE ICEBERG FOURME AMBERT	RADIS BEURRE
OMELETTE FROMAGE (1)	BOEUF VINAIGRETTE	PAUPIETTE DE VEAU	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN (1)	COLIN CUBE SAUCE NANTUA (2)	OMELETTE FROMAGE (1)	FLAN DE LEGUMES FROID (1)	PIZZA	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN (1)	BLE FEVES HARICOTS VERTS AU SESAME
(1) ESCALOPE HACHEE DE VEAU SAUCE TOMATE			(1) RISOTTO ASPERGE FEVE	(2) ESCALOPE HACHEE DE VEAU SAUCE POIVRE					
PIPERADE	FRITE	PETIT POIS PRINTANIER		BOULGOUR PILAF	PIPERADE	FRITE	PETIT POIS PRINTANIER		
	EMMENTAL					EMMENTAL			
MOELLEUX AU CHOCOLAT (1)	POMME	YAOURT VELOUTE	BANANE	RAISIN	MOELLEUX AU CHOCOLAT (1)	POMME	YAOURT VELOUTE	BANANE	RAISIN
(1) MILLE FEUILLE									

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest 
 Agriculture biologique 
 AOP 

IGP 

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

PIPERADE : Tomate, poivron, oignon, ail.

Boeuf VINAIGRETTE : Boeuf, tomate, échalote, cornichon, moutarde.

Salade de PEPINETTE à la MIMOLETTE : Pepinette, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote.

Petit pois PRINTANIER : Petit pois BIO, carotte BIO, oignon, salade iceberg.

Colin sauce NANTUA : Cube de colin, Bisque de homard, vin blanc, crème fraîche, concentré de tomate

Riz CANTONNAIS végétarien : Riz, oignon, petit pois, œuf.

Flan de LEGUMES : Carotte, courgette, lait, crème fraîche, œuf, emmental, petit pois, oignon.



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE ^{AB}	HARICOT BLANC VINAIGRETTE	AVOCAT SAUCE FROMAGE BLANC CORIANDRE CITRON	SALADE BIO BREBIS ^{AB}	CONCOMBRE ^{AB}	SALADE DE BETTERAVE ^{AB}	HARICOT BLANC VINAIGRETTE	AVOCAT SAUCE FROMAGE BLANC CORIANDRE CITRON	SALADE BIO BREBIS ^{AB}	CONCOMBRE ^{AB}
SAUTE DE POULET SAUCE FIGUE	AXOA DE VEAU	EMINCE DE BOEUF SAUCE ESTRAGON	PENNE SEMI COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE CORAIL ^{AB}	PAELLA POISSON CHORIZO (2) (4) (2) (4) PAELLA POULET	PANE EPINARD FROMAGE	TARTE AU FROMAGE (1)	OMELETTE (1) ^{AB}	PENNE SEMI COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE CORAIL ^{AB}	RIZIBIZI MADRAS
HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	DUO DE CAROTTES	BEIGNET DE CHOU FLEUR	PARMESAN RAPE	CROCLAIT	HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	DUO DE CAROTTES	BEIGNET DE CHOU FLEUR	PARMESAN RAPE	CROCLAIT
FROMAGE BLANC FERMIER & MUESLI ^{AB}	COMTE RAISIN ^{AB}	YAOURT FRAISE ^{AB}	POIRE ^{AB}	TOURTE AUX MYRTILLES (1) (1) MILLE FEUILLE	FROMAGE BLANC FERMIER & MUESLI ^{AB}	COMTE RAISIN ^{AB}	YAOURT FRAISE ^{AB}	POIRE ^{AB}	TOURTE AUX MYRTILLES (1)

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
 Agriculture biologique ^{AB}
 AOP

IGP

Bon appétit !



Chaque étoile indique un plat de la semaine du goût



Chaque point d'interrogation indique un plat dans lequel se cache un ingrédient mystère



SEMAINE DU GOÛT





POUR EN SAVOIR PLUS :

Sauté de poulet sauce FIGUE : Poulet, figue, confiture figue, échalote, vinaigre balsamique.

AXOA de veau : Veau, poivron, oignon, ail+ ingrédient mystère.

EMINCE DE BOEUF SAUCE ESTRAGON : Estragon, creme fraiche vin blanc

PAELLA poisson chorizo : Riz, colin, poivron, chorizo, encornet, moule, oignon, sauce tomate aux poivrons, petit pois, ingrédient mystère

RIZIBIZI MADRAS : Riz, petit pois, ananas, oignon, poivron, raisin sec, curcuma.ingrédient mystère

Comme chaque année on « ouvre le bal » des MENUS A THEME avec la semaine du goût !

Blagues et farces ! : C'est le fil conducteur qui reliera, tout au long de l'année scolaire, ces menus qui sortent un peu de l'ordinaire.

L'esprit du carnaval Biarnes s'y invite donc avant l'heure ! Connaissez-vous Carronha, la charmante épouse de Sent-Pançard, le roi du carnaval ? Celle-ci s'évertue à compliquer la vie de son remarquable époux à grand renfort de blagues piquantes et de petites bêtises qui ne manqueront pas de le faire enrager !

Il se trouve que Carronha est passé par la cuisine et y a mis une belle pagaille ! Elle a glissé dans les plats que vous connaissez bien un ingrédient mystère !

Saurez-vous le repérer ? ← Pour vous aider, on vous a laissé un petit indice dans le menu ! ;-)

Mais parce que, vous permettre de découvrir de nouvelles saveurs, reste notre jeu préféré, les cuisiniers ont concocté de bonnes petites sauces inédites, des associations de goûts, de textures et de couleurs, sans oublier de petites douceurs à savourer !

Faites marcher vos papilles, mobilisez vos 5 sens et surtout amusez-vous à déguster !



SEMAINE DU GOÛT





MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RAPEE ET COURGETTE	MAIS A LA MEXICAINE	SALADE GESIERS AUX CROUTONS	PIZZA AU THON (2)	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTE RAPEE ET COURGETTE	MAIS A LA MEXICAINE	SALADE AUX CROUTONS	PIZZA AUX 4 LEGUMES	TOMATE VINAIGRETTE
SAUCE NAPOLITAINE FEVE ET POIS CASSE	BEIGNET CALAMAR (2)	POULET ROTI	(2) PIZZA BIO 4 LEGUMES	GRATIN DE POISSON (2)	SAUCE NAPOLITAINE FEVE ET POIS CASSE	GALETTE VEGETALE SAUCE TOMATE	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL (1)	BOULETTES THAI	CHILI SIN CARNE
COQUILLETTE SEMI COMPLETE	(2) STEAK HACHE	HARICOT PLAT	ROTI DE PORC A LA SAUGE (4)	(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COQUILLETTE SEMI COMPLETE	POMME VAPEUR	HARICOT PLAT	BROCOLI BEURRE	RIZ CREOLE
EMMENTAL RAPE	POMME VAPEUR	CAMEMBERT	BROCOLI BEURRE	RIZ CREOLE	EMMENTAL RAPE	CAMEMBERT	BROCOLI BEURRE	EDAM	RIZ CREOLE
FROMAGE BLANC SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT (1)	EDAM	RAISIN	FROMAGE BLANC SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT (1)	PRUNE	RAISIN
		(1) DONUT	PRUNE						

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
 Agriculture biologique
 AOP

IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Sauce NAPOLITAINE : Champignon, tomate concassée, carotte, oignon.

Mais à la MEXICAINE : Maïs, haricot rouge, poivron, petit pois, échalote.

GRATIN de poisson : Filet de hoki, béchamel, fruits de mer (moule, encornet, crevette), carotte, oignon.

CHILI sin carné : Haricot rouge, tomate concassée, poivron, maïs, carotte, oignon.

Roti de porc à la Saugé : Roti de porc, crème fraîche, échalote, vin blanc, ail



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ICEBERG EMMENTAL	ROULE AU FROMAGE	TZATZIKI AU FROMAGE BLANC BIO	SALADE FARANDOLE AU CHOU BIO	SALADE PEPINETTE ROMAINE	SALADE ICEBERG EMMENTAL	ROULE AU FROMAGE	TZATZIKI AU FROMAGE BLANC BIO	SALADE FARANDOLE AU CHOU BIO	SALADE PEPINETTE ROMAINE
LEGUMES COUSCOUS VEGETARIEN	ROTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	POISSON PANE (2)	NAVARIN PRINTANIER	STEAK HACHE MAITRE D'HOTEL	LEGUMES COUSCOUS VEGETARIEN	BOULETTE AUX LENTILLES SARAZIN	RAVIOLI LEGUMES (1)	OEUF A LA PORTUGAISE (1)	PIZZA
SEMOULE BIO COMPLETE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS JULIENNE ROMANESCO FUSILLI SEMI COMPLETE	PUREE	PETIT POIS CAROTTE POMME DE TERRE	SEMOULE COMPLETE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	PUREE	PUREE	PETIT POIS CAROTTE POMME DE TERRE
TARTE AUX POMMES (1)	CANTAL	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASOULE VANILLE	RONDELE NATURE	TARTE AUX POMMES (1)	CANTAL	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASOULE VANILLE	RONDELE NATURE
(1) MILLE FEUILLE	POMME			RAISIN		POMME			RAISIN

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

POUR EN SAVOIR PLUS :

LEGUMES couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

Carotte PARMENTIER : Bâtonnets de carotte, pomme de terre, oignon, ail.

TZATZIKI : Concombre, fromage blanc, menthe.

Julienne ROMANESCO : Bâtonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanesco.

LOGOS : Sud-Ouest
 Agriculture biologique
 AOP

IGP

Bon appétit !

Steak haché MAITRE D'HOTEL : Steak haché, beurre, persil, ail.

Salade FARANDOLE : Chou blanc, radis, maïs, olive noire, échalote.

Salade pepinette ROMAINE : Pepinette, tomate, maïs, échalote, olive noire.

OEUF A LA PORTUGAISE : Oeuf, tomate concassée, oignon, crème fraîche.

Navarin printanier : Agneau, petits pois, navets, carottes, ail tomate concentré