



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 AU FROMAGE (1)	BOEUF VINAIGRETTE	PAUPIETTE DE VEAU	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN (1)	COLIN CUBE SAUCE NANITUA (2)	OMELETTE AU FROMAGE (1)	FLAN DE LEGUMES FROID (1)	PIZZA	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN (1)	BLE FEVES HARCOTS 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		
MOELLEUX AU CHOCOLAT (1)	EMMENTAL	YAOURT VELOUTE	BANANE	RAISIN	MOELLEUX AU CHOCOLAT (1)	EMMENTAL	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

**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 NANITUA : Cube de colin, Bisque de homard, vin blanc, creme fraiche, concentré de tomate

**LOGOS :** Sud-Ouest  
 Agriculture biologique  
 AOP



**Bon appétit !**

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				
<b>LUNDI</b> SALADE DE BETTERAVE 	<b>MARDI</b> HARICOT BLANC VINAIGRETTE	<b>MERCREDI</b> AVOCAT SAUCE FROMAGE BLANC CORIANDRE CITRON	<b>JEUDI</b> SALADE BIO BREBIS 	<b>VENDREDI</b> CONCOMBRE 	<b>LUNDI</b> SALADE DE BETTERAVE 	<b>MARDI</b> HARICOT BLANC VINAIGRETTE	<b>MERCREDI</b> AVOCAT SAUCE FROMAGE BLANC CORIANDRE CITRON	<b>JEUDI</b> SALADE BIO BREBIS 	<b>VENDREDI</b> CONCOMBRE 
HARICOT VERT ET POMME DE TERRE 	AXOA DE VEAU 	EMINCE DE BOEUF SAUCE ESTRAGON	PENNE SEMI COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE CORAIL 	PAELLA POISSON CHORIZO (2) (4) 	PANE EPINARD FROMAGE 	DUO DE CAROTTES	OMELETTE (1) 	PENNE SEMI COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE CORAIL 	RIZIBIZI MADRAS 
FROMAGE BLANC FERMIER & MUESLI 	COMTE 	BEIGNET DE CHOU FLEUR	PARMESAN RAPE POIRE 	CROCLAIT 	FROMAGE BLANC FERMIER & MUESLI 	COMTE 	YAOURT FRAISE 	PARMESAN RAPE POIRE 	CROCLAIT 

**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 !*

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

**POUR EN SAVOIR PLUS :**

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

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

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

**LOGOS :** Sud-Ouest   
 Agriculture biologique <sup>AB</sup>  
 AOP



*Bon appétit !*

CHILI sin carné : Haricot rouge, tomate concassée, poivron, mais, carotte, oignon.  
Roti de porc à la Sauge : 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	<sup>AB</sup> 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 PANÉ (2)	NAVARRIN PRINTANIER	STEAK HACHE MAITRE D'HOTEL	LEGUMES COUSCOUS VEGETARIEN	BOULETTE AUX LENTILLES SARAZIN	RAVIOUL LEGUMES (1)	OEUF A LA PORTUGAISE (1)	PIZZA
<sup>AB</sup> EMOULE BIO COMPLETE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	JULIENNE ROMANESCO FUSILLI SEMI COMPLETE	PUREE	<sup>AB</sup> PETIT POIS CAROTTE POMME DE TERRE	<sup>AB</sup> SEMOULE COMPLETE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	PUREE	<sup>AB</sup> PETIT POIS CAROTTE POMME DE TERRE	<sup>AB</sup> RONDELE NATURE
TARTE AUX POMMES (1)	CANTAL	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUAIS VANILLE	<sup>AB</sup> RONDELE NATURE	TARTE AUX POMMES (1)	CANTAL	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUAIS VANILLE	<sup>AB</sup> RONDELE NATURE
(1) MILLE FEUILLE									

**LOGOS :** Sud-Ouest  Agriculture biologique  AOP  IGP 

**Bon appétit !**

**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.

**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