



SAINT ANDRE

MENUS DU 08 AU 19 JANVIER 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 08 au 12 janvier 2023			<p>céleris bio et local rémoulade</p> <p>sauté de poulet Aldabia aux champignons</p> <p>écrasé de pomme de terre bio et locale</p> <p>compote bio pomme abricot</p> <p>crème dessert</p>		
semaine du 15 au 19 janvier 2023			<p>chou pointu bio local râpé vinaigrette</p> <p>steak haché pur bœuf VBF sauce pizzaïola</p> <p>spaghettis bio</p> <p>laitage aromatisé</p> <p>fruit bio</p>		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)
En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

- produits laitiers**
- légumes/fruits**
- féculents**
- viande/poisson/œufs**
- produit sucré**

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale



: fait maison



SAINT ANDRE

MENUS DU 22 JANVIER AU 02 FEVRIER 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 22 au 26 janvier 2023			betteraves bio blanc de volaille macaronis bio fruit bio petits suisses bio		
semaine du 29 janvier au 02 février 2023			salade de blé bio rôti de dinde haricots plats fromage blanc compote bio		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
 Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes
 (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)
 En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

 : fait maison



SAINT ANDRE

MENUS DU 05 AU 16 FEVRIER 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 05 au 09 février 2023			salade piémontaise steak haché pur bœuf VBF brocolis au fromage laitage bio aromatisé fruit		
semaine du 12 au 16 février 2023			betteraves vinaigrette saucisses basquaise riz bio et piperade compote bio flan nappée de caramel		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes.
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)
En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

 : fait maison