SAINT ANDRE

MENUS DU 19 FEVRIER AU 01 MARS

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				MENU CARNAVAL	
semaine du 19 au 23 février 2024	coleslaw bio rôti de porc lentilles bio du Gers tartare ail et fines herbes yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	salade de riz IGP de Camargue aiguilles de colin panées MCS brocolis bio au fromage fol épi compote artisanale des Hautes Pyrénées	taboulé sauté de dinde au jus carottes bio persillées _ flan nappé au caramel	accras de morue chili con carne riz safrané babybel rouge crème vanille	carottes bio et locales au citron omelette bio au fromage gratin dauphinois laitage aromatisé de la Ferme Larrea coupelle de salade de fruit
semaine du 26 février au 1er mars 2024	betteraves bio vinaigrette poisson frais pêche locale aux petits légumes mélange de céréales gourmandes bio fromage de chèvre bio fruit bio	macédoine bio mayonnaise bio confit de porc gratin de chou fleur petits suisse bio compote bio et locale à la pomme	jambon de Bayonne IGP steak haché pur bœuf VBF pâtes tricolores fromage blanc aromatise fruit bio	salade de perles et crudité de saison nuggets de blé duo de haricot vert et beurre _ riz au lait maison	celeri bio vinaigrette saucisse de porc IGP du Sud Ouest petits pois bio dès de pomme cuite à la vanille leedammer

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