

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 10 juillet au 4 août 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 10 au 14 juillet 2023	<p>carottes râpées bio locales</p> <p>sauté de poulet bio basquaise</p> <p>riz bio au piment d'Espelette</p> <p>edam bio</p> <p>compote artisanale des Hautes Pyrénées</p>	<p>salade de perles</p> <p>rôti de porc du Sud Ouest</p> <p>poêlée de haricots verts bio</p> <p>petit suisse bio</p> <p>fruit</p>	<p>tomates mozzarella</p> <p>poisson frais pêche locale</p> <p>gratin courgettes bio pommes de terre</p> <p>gouda bio</p> <p>tarte aux pommes bio</p>	<p>pastèque</p> <p>lasagnes bolognaise pur bœuf VBF</p> <p>salade verte</p> <p>kiri bio</p> <p>liégeois au chocolat</p>	
semaine du 17 au 21 juillet 2023	<p>melon</p> <p>poulet rôti</p> <p>potatoes</p> <p>petit pot de glace vanille chocolat</p>	<p>taboulé bio</p> <p>poisson pané</p> <p>brocolis bio au fromage</p> <p>emmental</p> <p>fruit</p>	<p>salade de tomates bio locales</p> <p>saucisse de porc Sud Ouest</p> <p>lentilles bio</p> <p>fromage blanc HVE Ximun et Xabi</p> <p>fraises</p>	<p>concombres bio locaux vinaigrette</p> <p>steak haché pur bœuf VBF bio</p> <p>coquillettes bio semi-complètes Euskal</p> <p>Pastak au beurre bio</p> <p>yaourt bio Baskalia à la fraise</p> <p>sablé bio</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>pizza artisanale au fromage</p> <p>salade verte</p> <p>samos</p> <p>compote bio locale pomme poire</p>
semaine du 24 au 28 juillet 2023	<p>carottes râpées bio locales</p> <p>nuggets de blé</p> <p>haricots beurre persillés</p> <p>chanteneige</p> <p>crème artisanale Bastidarra chocolat HVE</p>	<p>jambon de Bayonne IGP</p> <p>merlu à l'espagnole</p> <p>ratatouille bio</p> <p>yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées</p> <p>fruit</p>	<p>salade de pépinettes</p> <p>sauté de dinde au curry</p> <p>carottes bio persillées</p> <p>vache qui rit bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>tomates bio mozzarella</p> <p>axoa</p> <p>pommes de terre rissolées bio</p> <p>fromage de brebis fromagerie Agour</p> <p>gâteau basque</p>	<p>melon</p> <p>poulet basquaise</p> <p>riz bio</p> <p>vache qui rit bio</p> <p>fruit bio</p>
semaine du 31 juillet au 4 août 2023	<p>taboulé bio</p> <p>poisson pané MSC plein filet</p> <p>gratin de courgettes locales</p> <p>yaourt bio Baskalia</p> <p>fruit bio</p>	<p>carottes râpées bio</p> <p>spaghettis bio sauce pois basquaise</p> <p>salade verte bio</p> <p>petit pot de glace</p>	<p>pastèque bio</p> <p>steak haché pur bœuf bio</p> <p>purée de pommes de terre bio</p> <p>samos</p> <p>compote bio et locale pomme pêche</p>	<p>salade de riz de Camargue IGP crudités bio</p> <p>blanc de poulet au jus de viande et paprika</p> <p>brocolis bio au beurre</p> <p>petit suisse nature sucré</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de tomates bio</p> <p>saucisse basquaise</p> <p>lentilles bio</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p> <p>fraises</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 (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 7 août au 1er septembre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 7 au 11 août 2023	<p style="text-align: center;">chou blanc bio râpé</p> <p style="text-align: center;">omelette bio au fromage</p> <p style="text-align: center;">riz bio piperade bio</p> <p style="text-align: center;">petit suisse aromatisé bio</p> <p style="text-align: center;">compote</p>	<p style="text-align: center;">concombres bio vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">croque - monsieur de dinde</p> <p style="text-align: center;">salade verte bio</p> <p style="text-align: center;">yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées</p> <p style="text-align: center;">biscuit</p>	<p style="text-align: center;">jambon de Bayonne IGP</p> <p style="text-align: center;">rôti de porc</p> <p style="text-align: center;">gratin de courgettes</p> <p style="text-align: center;">babybel bio</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">tomates bio basilic vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">sauté de veau bio Biozkaria à la basquaise</p> <p style="text-align: center;">pommes vapeur</p> <p style="text-align: center;">chanteneige bio</p> <p style="text-align: center;">pêche cuite au coulis de fruits rouges</p>	<p style="text-align: center;">melon</p> <p style="text-align: center;">poisson frais issu de la pêche locale</p> <p style="text-align: center;">pâtes tricolores</p> <p style="text-align: center;">flan nappé de caramel bio</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>
semaine du 14 au 18 août 2023	<p style="text-align: center;">carottes râpées bio au citron</p> <p style="text-align: center;">nuggets de blé</p> <p style="text-align: center;">brocolis bio au fromage</p> <p style="text-align: center;">fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p> <p style="text-align: center;">fruit</p>		<p style="text-align: center;">saucisson</p> <p style="text-align: center;">merlu à l'espagnole</p> <p style="text-align: center;">haricots verts bio persillés</p> <p style="text-align: center;">fromage de chèvre bio</p> <p style="text-align: center;">compote bio et locale pomme fraise</p>	<p style="text-align: center;">pastèque bio</p> <p style="text-align: center;">cheese burger</p> <p style="text-align: center;">potatoes</p> <p style="text-align: center;">glace à l'eau</p>	<p style="text-align: center;">salade de tomates bio</p> <p style="text-align: center;">poulet rôti bio</p> <p style="text-align: center;">petits pois bio à l'ancienne</p> <p style="text-align: center;">kiri bio</p> <p style="text-align: center;">fondant au chocolat</p>
semaine du 21 au 25 août 2023	<p style="text-align: center;">salade de perles et crudités</p> <p style="text-align: center;">tortilla</p> <p style="text-align: center;">ratatouille bio</p> <p style="text-align: center;">emmental bio</p> <p style="text-align: center;">compote artisanale des Hautes Pyrénées</p>	<p style="text-align: center;">concombres bio vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">poisson frais au citron</p> <p style="text-align: center;">torsades bio Euskal Pastak</p> <p style="text-align: center;">fromage de chèvre bio</p> <p style="text-align: center;">dés de poire cuite bio à la vanille</p>	<p style="text-align: center;">salade de riz IGP Camargue</p> <p style="text-align: center;">escalope de dinde au curry</p> <p style="text-align: center;">poêlée de haricots beurre</p> <p style="text-align: center;">crème artisanale Bastidarra chocolat HVE</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">tomates bio basilic vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">daube de bœuf bio à la provençale</p> <p style="text-align: center;">purée pommes de terre carottes</p> <p style="text-align: center;">petit suisse bio</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">taboulé bio</p> <p style="text-align: center;">lomo</p> <p style="text-align: center;">gratin de courgettes bio</p> <p style="text-align: center;">yaourt bio Baskalia</p> <p style="text-align: center;">biscuit bio</p>
semaine du 28 août au 1er septembre 2023	<p style="text-align: center;">concombres bio à la grecque</p> <p style="text-align: center;">merlu pêche locale à l'espagnole</p> <p style="text-align: center;">riz bio au piment d'Espelette</p> <p style="text-align: center;">flan nappé de caramel bio</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">pastèque</p> <p style="text-align: center;">chipolata grillée</p> <p style="text-align: center;">petits pois bio</p> <p style="text-align: center;">vache qui rit bio</p> <p style="text-align: center;">compote bio</p>	<p style="text-align: center;">salade de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">steak haché pur bœuf bio</p> <p style="text-align: center;">haricots verts bio persillés</p> <p style="text-align: center;">petit pot de glace</p> <p style="text-align: center;">-</p>	<p style="text-align: center;">salade de tomates</p> <p style="text-align: center;">poulet rôti</p> <p style="text-align: center;">pommes de terre rissolées bio</p> <p style="text-align: center;">gouda bio</p> <p style="text-align: center;">compote bio</p>	<p style="text-align: center;">salade de pâtes tricolores</p> <p style="text-align: center;">boulettes lentilles sarrasin</p> <p style="text-align: center;">carottes bio persillées</p> <p style="text-align: center;">petit suisse bio</p> <p style="text-align: center;">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 (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

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

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
- IGP : Indication Géographique Protégée
- AOP : Appellation d'Origine Protégée

- MSC : poisson issu de la pêche durable
- BBC : Bleu Blanc Cœur
- HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.