



Menus du 6 novembre 2023 au 12 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
6 novembre 2023	7 novembre 2023	8 novembre 2023	9 novembre 2023	10 novembre 2023

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	SOUPE DE LÉGUMES BIO	OEUFS DURS
Plat	TARTIFLETTE	CORDON BLEU DE DINDE	TOMATE FARCIE	AXOA DE BŒUF (Maison Massonde, Souraide)	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN BIO
Accompagnement	SALADE VERTE	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	RIZ BIO PILAF	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE
Dessert	YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos)	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	CHOCOLAT LIÉGEOIS	GÂTEAU AU YAOURT MAISON

Menus du 13 novembre 2023 au 19 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
13 novembre 2023	14 novembre 2023	15 novembre 2023	16 novembre 2023	17 novembre 2023

	Déjeuner				
Entrée	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	JAMBON BLANC
Plat	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) (Maison Massonde, Souraide)	CROQ FROMAGER	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	PENNE BOLOGNAISE	MERLU (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun) AU CITRON
Accompagnement	LENTILLES BIO	RIZ BIO BASQUAISE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL
Dessert	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FROMAGE BLANC BIO	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX FRUITS MAISON