

Menu

Du Lundi 20 novembre au Vendredi 24 novembre 2023

LUNDI Potage/Surimi/Piémontaise/Salade de thon
Rôti de porc IGP/Paupiette de veau
Pâtes BIO/Haricots verts
*** Fruit BIO *** Programme FranceAgriMer



MARDI *** Salade Bar BIO *** Programme FranceAgriMer
Sauté de poulet/Rôti de veau
Semoule BIO/Purée butternut BIO
Mousse noisette/Fruit/Crème Brûlée/Liégeois



MERCREDI Tomate BIO/Avocat/Salade composée
Émincé de pois/Carré au fromage BIO
Petits pois/Trio de légumes BIO
Fromage/Fruit/Petits choux maison/Gaufre

JEUDI *** Salade Bar BIO *** Programme FranceAgriMer
Merguez BIO Local/Émincé de dinde
Frites/Poêlée ratatouille
Yaourt/Tarte aux pommes maison/Fruit/Gâteau basque



VENDREDI Potage/Chorizo/Saucisson/Salade au fromage
Filet de poisson/Colombo de porc
Printanière de légumes/Carotte-Navet braisés BIO
Fruit/Yaourt BIO/Semoule au caramel maison/Compote

Nos pains sont fabriqués par un Maître Artisan Boulanger

*** Programme FranceAgriMer : Aide UE à destination des élèves ***



Les produits locaux sont en circuit court et issus de la région Nouvelle-Aquitaine

Menu conseil dans le cadre de la réglementation du G.E.M.R.C.N.

Bon Appétit ! Que Aproveche ! On Egin !

Le Principal


Le Gestionnaire


COLLEGE IRANDATZ
Le Gestionnaire
HENDAYE