



Collège IRANDATZ



Menu

Du Lundi 10 au Vendredi 14 Juin 2024

LUNDI



Pastèque/Feuilleté emmental/Salade composée
Escalope viennoise/Filet de poisson à l'espagnol
Pâtes BIO/Poêlée de légumes BIO
*** Fruit BIO *** Programme FranceAgriMer

MARDI



*** Salade Bar BIO *** Programme FranceAgriMer
Boulettes de bœuf/Merguez BIO
Légumes couscous/Courgettes sautées BIO
Yaourt nature/Fruit BIO/Velouté fruits/Entremet au Chocolat

MERCREDI

Crudités BIO/Taboulé maison
Hachis parmentier maison
Salade verte
Fruit BIO/Cygne chantilly maison

JEUDI



*** Salade Bar BIO *** Programme FranceAgriMer
Dahl de lentilles BIO
Riz pilaf BIO/Légumes braisés BIO
Yaourt BIO/Fromage de pays BIO/Fruit BIO



VENDREDI

Melon/Pastèque
Sauté de veau BIO
Petits pois/Poêlée de légumes BIO
Glace/Fruit BIO

Nos pains sont fabriqués par un Maître Artisan Boulanger

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

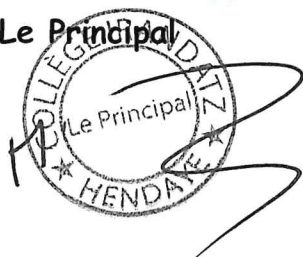


Les produits locaux sont en circuit court et issus de la région Nouvelle-Aquitaine

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

Bon Appétit ! Que Aproveche ! On Egin !

Le Principal



Le Chef

Le Gestionnaire

