

Menu

Du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 	Carottes râpées BIO / Betteraves persillées BIO / Macédoine de légumes / Asperges vinaigrette Wings de poulet / Poisson meunière Frites / Haricots plats BIO *** Fromage blanc BIO et Local *** Programme France Agrimer *** Fruits BIO *** Programme France Agri Mer 
Mardi 	*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Cappetelli ricotta épinards BIO / Crousty fromage BIO Poêlée printanière Beignet chocolat noisette Fruits BIO
Mercredi	Quiche lorraine / Assiette de crudités Gratin de poisson Brocolis en persillade BIO Fromage de vache BIO Fruits BIO
Jeudi 	*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Rôtis de porc IGP / Poisson frais de la Criée de St Jean de Luz Céréales gourmandes BIO / Butternut rôtis BIO *** Fromage fermier BIO et local *** Programme France Agrimer Fruits BIO 
Vendredi	Feuilleté emmental / Assiette de crudités BIO / Potage vermicelle Escalope viennoise plein filet / Boudin noir aux pommes Petits pois BIO / Purée de carottes BIO Brie à la coupe Fruits BIO

Nos pains sont fabriqués par un Maître Artisan Boulanger

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

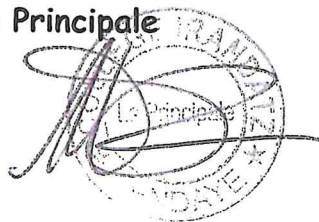
Les produits locaux sont en circuit court et issus de la région Nouvelle-Aquitaine

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

Bon Appétit ! Que Aproveche ! On Egin !

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements fournisseurs

La Principale



Le Gestionnaire



L'Infirmière

Gretell RICHY
Infirmière DE. EN
Adeli : 64 60 96 00 3
Tél : 05 59 20 32 40

