




Menu

Du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

<p>Lundi</p> 	<p>Salade de haricots verts BIO / Chou-fleur vinaigrette BIO / Salade gourmande de gésiers</p> <p>Filet de poisson cheddar / Escalope viennoise plein filet</p> <p>Brocolis persillade BIO / Carottes Vichy BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>*** Fruits BIO *** Programme France Agri Mer</p>
<p>Mardi</p> 	<p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer</p> <p>Pâtes BIO / Sauce fromagère ou tomate</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Fruits BIO</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Assiette de crudités</p> <p>Beignet de calamar à la romaine / Steak haché grillé</p> <p>Pommes de terre sautées BIO</p> <p>*** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer</p> <p>Fruits BIO</p>
<p>Jeudi</p> 	<p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer</p> <p>Sauté de bœuf BIO / Calamar à l'armoricaine</p> <p>Riz pilaf BIO / Emincé de chou rouge aux lardons et au vin rouge</p> <p>Fromage de vache BIO</p> <p>Fruits BIO</p>
<p>Vendredi</p> 	<p>Rosette / Chorizo / Surimi / Assiette de crudités</p> <p>Poisson frais de la Criée de Saint Jean de Luz / Saucisses Basquaises</p> <p>Lentilles BIO / Purée de carottes BIO</p> <p>*** Yaourt fermier local et BIO *** Programme France Agrimer</p> <p>Fruits BIO</p>

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 88 3
Tél : 05 59 20 32 48

