




## Menu

Du Lundi 30 Mars au Vendredi 4 Avril 2026

<p>Lundi</p> 	<p>Salade de riz maison / Salade de pois chiches / Salade de lentilles Rôtis de porc IGP / Sauté de poulet aux épices Haricots verts BIO / Butternut rôti BIO Fromage de vache BIO Compote de Fruits BIO</p>	
<p>Mardi</p> 	<p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Sauce fromagère ou tomate Pâtes BIO / Poêlée de légumes BIO *** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer Fruits BIO</p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Assiette de crudités Axoa de veau Potatoes maison Emmental Fruit BIO</p>	
<p>Jeudi</p> 	<p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Sauté d'agneau local et BIO / Calamars à l'armoricaine Riz pilaf BIO / Carottes glacées BIO Beignet chocolat noisette Fruits BIO</p>	
<p>Vendredi</p>	<p>Feuilleté emmental / Assiette de crudités Cordon bleu / Poisson cheddar Petits pois BIO / Poêlée de légumes BIO *** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer 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



Le Gestionnaire  
COLLEGE IRANDATZ  
HENDAYE

L'Infirmière

Gretell RICHY  
Infirmière DE. EN  
Adeli : 64 60 96 88 3  
Tél. : 05 59 20 32 48

