





Collège IRANDATZ



Menu

Du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai

<p>Lundi</p> 	<p>Feuilleté emmental / Quiche lorraine / Nems de poulet / Salade de fromage Cordon bleu de dinde / Moules à la plancha Frites / Brocolis BIO Yaourt nature *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer</p>
<p>Mardi</p> 	<p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Pâtes BIO Sauce fromagère ou tomate Glace Fruits BIO</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Assiette de crudités Omelette aux pommes de terre Salade verte BIO Fromage à la coupe Fruit BIO</p>
<p>Jeudi</p> 	<p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Steack haché grillé / Lomo Haricots verts BIO/ Flageolets *** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer</p> 
<p>Vendredi</p>	<p>Saucisson sec/ Assiette de crevettes / Assiette de bulots et aioli / Assiette de crudités Poisson frais de la Criée de Saint Jean de Luz / Filet de poisson cheddar Riz pilaf BIO / Courgettes sautées BIO Yaourt aux fruits 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