








Collège IRANDATZ



Menu

Du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin

Lundi	Patêque BIO / Melon / Salade verte composée Filet de poisson cheddar / Sauté de poulet aux épices Frites / Poêlée de légumes BIO Yaourt fermier BIO Fruits BIO
Mardi 	*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Lasagne végétale maison / Capelletti ricotta épinards Glace *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer
Mercredi	Salade de riz maison / Assiette de crudités Steack haché façon bouchère Petits pois BIO Yaourt aux fruits Fruit BIO
Jeudi 	*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Escalope viennoise plein filet / Poisson frais de la Criée de Sain Jean de Luz Poêlée de légumes BIO *** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer Fruits BIO 
Vendredi	 Repas Américain !!! 

Nos pains sont fabriqués par un Maître Artisan Boulanger

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

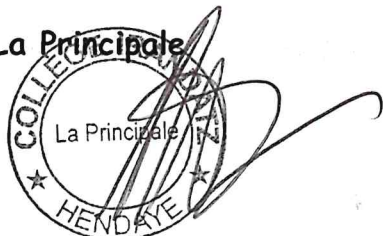
Les produits locaux sont en circuit court et issus de la région Nouvelle-Aquitaine

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

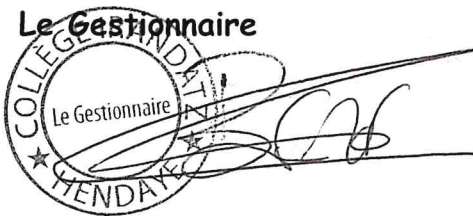
Bon Appétit ! Que Aproveche ! On Egin !

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

