

Menu

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre

Lundi 	Salade de pomme de terre / Salade de pâtes / Pastèque BIO / Salade verte composée Paupiette de veau / Filésime de colin Petits pois BIO / Purée de potimarron BIO *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer
Mardi 	*** Salade Bar BIO *** Programme France Agrimer Sauce fromagère / Sauce tomate Pâtes BIO / Poêlée de légumes BIO *** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer Fruits BIO 
Mercredi	Assiette de crudités diverses Escalope viennoise plein filet Pois chiche BIO Yaourt BIO Pomme au four BIO
Jeudi 	*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Sauté d'agneau local BIO / Rôti de porc IGP Céréales gourmandes / Carottes sautées à l'ail BIO Fromage de vache BIO Fruits BIO
Vendredi 	Feuilleté emmental / Rosette / Chorizo / Salade verte composée Encornets à la basquaise / Poisson frais de la Criée de Saint Jean de Luz Riz BIO *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer

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 !

La Principale



Le Gestionnaire



L'Infirmière

Gretell RICHY
Infirmière D.E.E.N.
COLLEGE IRANDATZ
13 rue Bigarena
64700 HENDAYE