Collège IRANDATZ

Menu

Du Lundi 16 novembre au Vendredi 20 novembre

Lundi	Feuilleté Emmental / tarte au fromage / nems aux légumes Lasagnes végétales maison / Raviolis BIO Gaufre / Fruits BIO
Mardi	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Sauté de boeuf BIO / Roti de porc IGP Haricots verts BIO / Légumes BIO rotis butternut Yaourt nature / Fruits BIO
Mercredi	Assiette de crudités diverses Beignets de calamar à la romaine / Céréales gourmandes Brocolis BIO Fromage à la coupe Emmental / Fruits BIO
Jeudi	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Poulet tandoori Poisson frais (Criée de St Jean de Luz) Flan de courgettes BIO / Féculents ou légumes Yaourt BIO / Fruits BIO
Vendredi	Salade de riz maison / Butternut BIO rapé au curry / Assiette de crudités diverses Fish and chips / Moules à la plancha Haricots plats / Frites Compote de fruits BIO

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