Collège IRANDATZ

Menu

Du Lundi 23 novembre au Vendredi 27 novembre

Lundi	Salade de pois chiches BIO / Potage vermicelle Salade verte composée Escalope viennoise plein filet / blanquette de veau Pâtes BIO / Purée de potimarron ***Yaourt fermier Local BIO *** Programme France Agrimer
Mardi	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Dhal de lentilles corail BIO Riz BIO Fromage de vache Local BIO / Fruits BIO
Mercredi	Assiette de crudités diverses Poisson frais (Criée de St Jean de Luz) / Duo de chou fleur et brocolis Yaourt BIO / Fruits BIO
Jeudi	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Sauté d'agneau BIO Local / Poisson meunière Semoule BIO / Pôelée de légumes BIO Compotes de fruits individuelles BIO
Vendredi	Salade de pommes de terre / Assiette de crudités diverses Saucisses basquaises / Paupiette de veau Haricots lingots BIO / Petits pois BIO Donuts / 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