

Menu du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024

Bon appétit !

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

• **Produit local**

A chaque repas : pain HERRIKO

 **Produit avec du porc**

H.V.E. : Haute Valeur Environnementale

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

 : Aide UE à destination des écoles


VF : Viande Française



Lundi 29 avril

Salade de boulgour et cranberries
Betteraves **BIO**
~
Tomates farcies **VF**
Colin d'Alaska meunière
♦
Riz **BIO** pilaf
Poêlée d'haricots verts, carottes et panais
~
Eclair au café ou à la vanille
Paris Brest
Millefeuille


Mardi 30 avril

Carottes râpées **BIO**
Salade mixte aux anchois et œufs durs
~
Cuisse de poulet **ALDABIA VF** •
Araignée de poulet à l'andalouse
ALDABIA VF •
Poisson frais
♦
Quinoa et légumes
~
Liégeois chocolat **BIO**
Yop vanille
Fruits **BIO** 

Jeudi 02 mai

Salade macédoine **BIO**
Crudités **BIO**
~
Sauté de dinde **VF**
Poisson frais
♦
Pâtes **BIO** & •
Tajine de légumes
~
Salade de fruits en gratin
Ile flottante

Vendredi 03 mai

Crudités **BIO**
~
Sauté de veau **MAKOLATEA VF** •
Poisson pané
♦
Semoule **BIO**
Poêlée de légumes **BIO**
~
Fromage **AOP** Cantal
Fruits **BIO** 

Note à l'attention des usagers :

La loi dite EGalim du 30 octobre 2018 prévoit, entre autres, que les « services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien », à compter du 1^{er} novembre 2019. L'application de ces prérogatives est obligatoire et a été rappelée par le

Conseil Départemental des Pyrénées-Atlantiques, en charge du service de restauration des collèges.

La Responsable de Restauration

Mme DUPIOT

L' Adjoint-Gestionnaire

M. BOBINEAU

