

Menu du lundi 1er au vendredi 05 juillet 2024

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

V.F. : Viande Française

Bon appétit !

Lundi 1er juillet

Wraps crudités **BIO**
~
Cheeseburger **V.F.**
Fishburger
♦
Frites
Tomates provençales **BIO**
~
Glaces Nuii

Mardi 2 juillet

Tomates **BIO** mozzarella
Œufs mimosa
~
Boule de boeuf **BIO V.F.**
Filet de colin
♦
Riz **BIO**
~
Crumble aux fruits rouges

Mercredi 3 juillet

Crudités **BIO**
~
Tomates farcies **V.F.**
♦
Pépinettes
~
Mousse au chocolat **BIO**

Jeudi 4 juillet

Crêpe emmental **BIO**
~
Poisson pané
Tortelloni 
♦
Légumes **BIO**
Gnocchi **BIO**
~
Génoise à la crème pâtissière
et aux fruits rouges

Vendredi 5 juillet

Crudités **BIO**
~
Pané fromage **BIO** 
Filet de colin pané
♦
Légumes **BIO**
~
Glaces



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 collèves.

La Responsable de Restauration

Mme DUPIOT

L' Adjoint-Gestionnaire

M. BOBINEAU