

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 08 juillet au 02 août 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				MENU BASQUES	
semaine du 08 au 12 juillet 2024	betterave bio vinaigrette nugget de blé gratin épinard bio et pomme de terre liégeois au chocolat	taboulé bio rôti de porc chou fleur à la mozzarella fruit	concombre bio vinaigrette saucisse de porc confite lentilles compote bio et locale pomme pêche	jambon de Bayonne IGP axoa pomme de terre vapeur gâteau basque	salade sombrero poisson pané poêlée méridale compote bio
		MENU ESPAGNOL			
semaine du 15 au 19 juillet 2024	concombre bio et locaux vinaigrette aiguillette de poulet plein filet pané riz bio au beurre bio petit pot de glace vanille chocolat	salade de tomate bio et locales merlu à l'espagnole ratatouille bio yaourt au citron bio Baskalia	salade verte et dès de fromage omelette bio nature purée crécy fromage blanc HVE Ximun et Xabi	salade de haricot vert bio steak haché pur bœuf VBF bio pomme de terre rissolées bio yaourt bio au sucre de canne	betteraves bio vinaigrette pizza artisanale au fromage salade verte samos
				MENU LOCAL	
semaine du 22 au 26 juillet 2024	salade de pomme de terre confit de porc au jus haricots beurre persillés crème artisanale Bastidarra chocolat HVE	salade composée de maïs, concombre et tomate boulette pur bœuf VBF au jus blé bio compote bio	salade de haricot rouges filet de lieu frais sauce hollandaise courgettes sautées fruit bio	carottes râpées bio et locales sauté de poulet bio sauce basquaise coquille bio et locales Euskal Pastak compote bio et locale au pruneaux	salade de tomate à l'oignon rouge curry de pois chiches bio riz bio compote artisanale des Hautes Pyrénées à la vanille
					MENU ITALIEN
semaine du 29 juillet au 02 août 2024	taboulé bio carré de seitan brocolis bio au fromage yaourt bio Baskalia	carottes râpées bio saucisse basquaise lentilles bio du Gers fromage blanc Ximun et Xabi HVE	concombre bio au fromage blanc rôti de dinde purée de pommes de terre bio compote bio et locale pomme pêche	salade de riz de Camargue IGP crudités bio poisson frais pêche locale petits pois bio fruit bio	salade de tomate et mozzarella bolognaise pur bœuf VBF spaghettis petit pot de glace à la vanille
<p>Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.</p>					

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITROPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.

CENTRE DE LOISIRS

Menus du 05 août au 30 août 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			MENU CROC		
semaine du 05 au 09 août 2024	chou blanc bio râpé totilla pomme de terre piperade bio compote	concombres bio vinaigrette poisson frais issue de la pêche locale perles et dès de poivrons yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	tomate croc sel croque monsieur de dinde fromage et cressin PIK&CROQ cube d'ananas à croquer	tomates bio basilic vinaigrette sauté de veau bio Biozcaria à la basquaise pommes vapeur pêche cuite au coulis de fruits rouges	salade de pépinette steak haché pur bœuf VBF au jus haricot vert et champignons flan nappé de caramel bio
		MENU AMERICAIN			
semaine du 12 au 16 août 2024	taboulé bio tortellini ricotta épinard salade verte bio fromage blanc Ximun et Xabi HVE	battonnet de carottes crème ciboulette cheese burger potatoes glace à l'eau	betterave bio vinaigrette merlu sauce tomate balsamique riz bio au beurre bio compote bio et locale pomme fraise		salade de tomates bio poulet rôti bio Aldabia petits pois bio à l'ancienne fruit bio
				MENU ASIATIQUE	
semaine du 19 au 23 août 2024	salade de perles et crudités saucisse bio ferme d'Arracq ratatouille bio compote artisanale des Hautes Pyrénées	concombres bio vinaigrette poisson frais au citron torsades bio Euskal Pastak fromage de chèvre bio	macédoine bio mayonnaise bio escalope de dinde au curry gartin de courgette crème artisanale Bastidarra chocolat HVE	salade de chou, carottes daube de bœuf bio aux oignons caramélisés riz sauté à la thaïlandaise coupelle de salade de fruit	houmous et battonnet de carotte omelette bio à la sauce tomate blé bio yaourt bio Baskalia
					MENU MEXICAIN
semaine du 26 au 30 août 2024	concombres bio à la grecque merlu pêche locale au piment doux du Seiananx pomme de terre rissolées bio flan nappé de caramel bio	salade de tomate bio et locales chipolata grillée petits pois bio vache qui rit bio	salade de pomme de terre et crudités rôti de porc duo de haricot vert et beurre babybel bio	jambon de Bayonne IGP poulet rôti brocolis bio à la béchamel compote bio	pastèque chili de haricots rouges riz bio fondant au chocolat

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

PRODUITS LOCAUX : LANDES ET PYRENEES ATLANTIQUES ET DEPARTEMENTS LIMITOPHES

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

Toutes nos viandes sont d'origine France.