



# ARCANGUES

# MENUS DU 04 AU 15 NOVEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 04 au 08 novembre 2024	salade de fusillis bio et locale Euskal Pastak omelette au fromage bio épinard haché bio à la crème bio compote bio et locale pomme-kiwi	carottes râpées bio filet de lieu noir MSC sauce tomate balsamique purée de pomme de terre bio yaourt bio et local Ibaski à la vanille	rosette cornichon nuggets de blé haricot beurre fruit bio	velouté de légumes bio et lentilles corail bio sauté de porc ferme d'Arracq bio à l'indienne aux épices bio et équitable riz bio fruit bio	taboulé bio poulet rôti bio petits pois bio yaourt bio au sucre de canne
semaine du 11 au 15 novembre 2024		betterave bio à la vinaigrette parmentier de lentilles bio et équitable haricot vert bio pomme bio	coleslaw lomo aux piquillos potatoes compote bio	velouté de carotte bio et maïs bio à la vache qui rit blanquette de veau bio et local Biozkaria coquillettes bio et locales Eusak Pastak flan vanille nappage caramel bio Pèchalou	salade de blé bio steak haché bio pur bœuf VBF butternut bio et locale à l'emmental bio fromage blanc bio sucré

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

### Toutes nos viandes sont d'origine France.

#### LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison



# ARCANGUES

# MENUS DU 18 AU 29 NOVEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 18 au 22 novembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li> céleri bio mayonnaise bio</li> <li> saucisse bio et locale ferme d'Arracq</li> <li> lentilles bio du Gers</li> <li> riz au lait de vache bio Baskalia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> salade de penne bio et locale Euskal Pastak</li> <li> poisson meunière plein filet</li> <li> gratin de chou fleur bio</li> <li> compote bio et locale à la poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> sardine au naturel et beurre</li> <li> escalope viennoise plein filet</li> <li> duo d'épinard bio et pomme de terre</li> <li> crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> velouté de potiron bio</li> <li> sauté de bœuf bio à l'asiatique</li> <li> riz bio</li> <li> yaourt bio des Hautes Pyrénées à la coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> betterave bio vinaigrette</li> <li> pois chiche bio à la forestière</li> <li> semoule bio</li> <li> fruit bio</li> </ul>
semaine du 25 au 29 novembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li> chou blanc bio et mimolette</li> <li> merlu à la crème citronnée</li> <li> blé bio au beurre bio</li> <li> compote bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> carottes râpées bio et locales</li> <li> escalope de porc bio ferme d'Arracq à la crème bio aux champignons bio</li> <li> pomme de terre rissolées bio</li> <li> fromage blanc bio Péalou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> macédoine bio à la mayonnaise</li> <li> paupiette de veau au jus</li> <li> macaronis bio</li> <li> coupelle de fruit au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> salade de celeri bio, carotte bio, mais bio à la mayonnaise bio</li> <li> sauté de poulet bio au paprika bio</li> <li> haricot lingot bio</li> <li> clémentine bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> crème dubarry bio</li> <li> pizza bio et artisanale aux fromages</li> <li> salade bio</li> <li> crème dessert bio au chocolat</li> </ul>
<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>					
<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.</p>					

**Légende des couleurs :**

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

**Toutes nos viandes sont d'origine France.**

**LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :**

- |  |  |
|--|--|
| BIO : aliment issu de l'agriculture biologique                 | MSC : poisson issu de la pêche durable |
| IGP : Indication Géographique Protégée                         | BBC : Bleu Blanc Cœur                  |
| AOP : Appellation d'Origine Protégée                           | HVE : Haute Valeur Environnementale    |
| PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes | : fait maison                          |



# ARCANGUES

# MENUS DU 02 AU 13 DECEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 02 au 06 décembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 céleri rémoulade bio</li> <li>🏠 salade de haricot rouge bio d'Occitanie et egrene de pois bio</li> <li>🏠 mélange de céréales gourmandes bio</li> <li>🏠 yaourt bio Ikaski à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>taboulé bio</li> <li>omelette bio</li> <li>🏠 brocolis bio à l'emmental bio</li> <li>compote bio et locale pomme - kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>jambon de Bayonne IGP</li> <li>pépites de poulet plein filet</li> <li>🏠 carottes vichy</li> <li>fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 potage de légumes bio</li> <li>🏠 sauté de veau bio et local biozkaria à la crème de curry doux bio et équitable</li> <li>🏠 riz bio et équitable</li> <li>kiwi bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 pois chiches bio à l'échalotte</li> <li>aiguillette de colin panées au fromage MSC</li> <li>🏠 haricots verts bio persillés</li> <li>yaourt bio à la framboise Baskalia</li> </ul>
semaine du 09 au 13 décembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 salade de blé bio</li> <li>🏠 tucisse bio et locale ferme d'Arracq</li> <li>🏠 mousseline de carottes bio et lentilles corail bio</li> <li>🏠 clémentine bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 velouté de brocolis et chou fleur bio</li> <li>🏠 filet de lieu aux petits légumes frais bio</li> <li>🏠 riz bio</li> <li>crème dessert à la vanille bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 salade de pomme de terre et thon</li> <li>rôti de dinde</li> <li>🏠 duo de haricots vert et haricot beurre</li> <li>compote bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 houmous de carottes bio et haricot blancs bio</li> <li>🏠 bœuf bourguignon bio</li> <li>🏠 fusillis bio et locale Euskal Pastak</li> <li>🏠 pomme bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🏠 betterave bio</li> <li>carré de seitan bio</li> <li>🏠 écrasé de potimarron bio</li> <li>riz au lait de vache bio Baskalia</li> </ul>

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

### Toutes nos viandes sont d'origine France.

#### LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :









- BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
- IGP : Indication Géographique Protégée
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

- MSC : poisson issu de la pêche durable
- BBC : Bleu Blanc Cœur
- HVE : Haute Valeur Environnementale
- 🏠 : fait maison



## ARCANGUES

## MENUS DU 16 AU 20 DECEMBRE

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 16 au 20 décembre 2024	 carottes râpées bio vinaigrette à l'orange  bolognaise bio pur bœuf VBF  spaghettis bio yaourt bio au sucre de canne	 céleri rémoulade bio curry d'orge perlé bio à la butternut bio  - flan vanille nappage caramel bio Péchalou	 betterave bio rôti de porc  petits pois bio compote bio	Menu de Noël à venir...	taboulé bio pépité de poisson plein filet  purée de carottes bio banane bio
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.					
<u>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes</u> (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.					