



ARCANGUES

MENUS DU 29 AVRIL AU 10 MAI

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 29 avril au 03 mai			FERIE		
	🏠 betteraves bio vinaigrette sauce au pois basquaise coquillettes semi-complètes bio et locale Euskal Pastak 🏠 fruit bio	🏠 carottes bio râpées vinaigrette confit de porc 🏠 petits pois bio compote bio		🏠 concombres bio et locaux au fromage blanc steak haché pur bœuf bio VBF sauce échalotes 🏠 pomme de terre rissolées bio yaourt Ibaski bio à la vanille	🏠 taboulé bio aux pois chiches bio filet de poisson MSC pané 🏠 gratin de courgettes sablé basque bio et local et fruit
semaine du 06 au 10 mai			FERIE	PONT DE	L'ASCENSION
	🏠 salade de tomates 🏠 chili de haricots rouges bio d'Occitanie 🏠 riz bio et équitable compote artisanale des Hautes Pyrénées pomme vanille	🏠 coleslaw bio vinaigrette lasagnes bolognaises pur bœuf salade verte glace			

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 13 AU 24 MAI

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					REPAS 100% BIO
semaine du 13 au 17 mai	rillettes de sardines au curry omelette bio au fromage gratin dauphinois fruit bio	salade de blé bio et crudités aiguillettes de poisson MSC panées brocolis bio au fromage compote bio	rosette cornichon lomo rôti duo de haricots persillés glace	salade iceberg, mimolette et emmental sauté de veau bio local Biozkaria à la basquaise tartelette semi-complètes bio et locales Euskal Pastak dés de pomme cuite HVE à la vanille	concombres bio vinaigrette ragoût de carottes bio aux deux lentilles bio mélange de céréales gourmandes bio riz au lait de brebis bio bergerie Ondars
	LUNDI DE PENTECOTE	REPAS 100% BIO			MENUS des ILES
semaine du 20 au 24 mai		coleslaw bio bolognaise de lentilles bio du Gers spaghetti bio yaourt aromatisé bio et local Baskalia	tomates au basilic boulettes pur bœuf VBF purée de pomme de terre petit suisse aromatisé	salade de pépinettes et crudités poulet rôti bio et local Aldabia carottes bio et locales vichy yaourt bio au sucre de canne	ratonnets de concombre et crème ciboulette et citron vert saucisse bio ferme d'Arracq façon rougail riz bio au beurre bio pâtisserie artisanale à l'ananas
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 | 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 27 MAI AU 07 JUIN

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 27 au 31 mai	<ul style="list-style-type: none"> salade de boulgour rôti de porc au curry doux bio et équitable chou fleur bio compote bio et locale pomme pêche 	<ul style="list-style-type: none"> carottes râpées vinaigrette à l'orange pois chiche sauce forestière à la normande semoule bio yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées 	<ul style="list-style-type: none"> taboulé bio nuggets de poulet plein filet haricots verts bio persillés flan vanille nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> concombre au fromage frais sauté de bœuf bio façon bourguignon ragout pomme de terre carottes glace 	<ul style="list-style-type: none"> salade de maïs, tomate et olives truite à la crème de chorizo riz bio fraises du Lot et Garonne
	REPAS 100 % BIO			Menu chef	
semaine du 03 au 07 juin	<ul style="list-style-type: none"> céleri bio rémoulade chipolata bio ferme d'Arracq lentilles bio et équitable yaourt bio au sucre de canne 	<ul style="list-style-type: none"> salade de pâtes tricolores poisson plein filet meunière gratin de courgettes compote bio 	<ul style="list-style-type: none"> jambon de Bayonne IGP lasagnes bolognaise pur bœuf — crème dessert vanille 	<p>A venir, un menu pensé et élaboré en collaboration avec le chef Bayonnais Sébastien Gravé</p>	<ul style="list-style-type: none"> betteraves bio vinaigrette tarte artisanale aux 3 fromages salade verte sablé basque bio et local et fromage blanc sucré HVE Ximun&Xabi

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 | 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 10 AU 21 JUIN

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 10 au 14 juin	salade de pomme de terre et cubes de mimolette omelette bio épinards bio béchamel fruit bio	concombre bio et maïs bio vinaigrette bolognaise pur bœuf VBF coquillettes bio et locale Euskal Pastak compote artisanale des Hautes Pyrénées	betteraves bio vinaigrette lomo rôti au coulis de piquillos pomme de terre campagnardes glace	carottes râpées bio vinaigrette blanquette de dinde BBC riz bio et équitable flan vanille maison	rillettes de sardines parmentier de poisson haricots verts bio persillés fruit bio
					REPAS 100% BIO
semaine du 17 au 21 juin	salade de pois chiche aux piquillos nuggets de blé brocolis bio à la mozzarella riz au lait de brebis bio ferme Ondars	salade de riz IGP Camargue aux crudités poisson pêche locale au basilic ratatouille bio et locale banane bio	tomates vinaigrette à l'échalotte rôti de dinde au jus röstis compote bio	céleri bio rémoulade sauté de veau bio local Biozkaria marengo penne bio semi-complète Euskal Pastak fraises du Lot et Garonne	concombre bio vinaigrette poulet rôti bio et local Aldabio petits pois bio compote bio et locale pomme fraise

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 24 JUIN AU 05 JUILLET

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO				
semaine du 24 au 28 juin	<ul style="list-style-type: none"> tomates bio huile d'olive et basilic couscous aux légumes d'été bio courgette, aubergine, carottes, pois chiches semoule bio compote artisanale des Hautes Pyrénées à la cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> concombres bio rondelles merlu sauce tomate balsamique riz bio piperade glace 	<ul style="list-style-type: none"> taboulé bio blanc de volaille aux champignons gratin de chou fleur laitage aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> coleslaw bio mayonnaise bio daube provençale au bœuf Herriko pomme vapeur yaourt artisanal BBC - ferme Larréa-Urrugne 	<ul style="list-style-type: none"> betteraves bio vinaigrette confit de porc mousseline de carottes et haricots blancs fruit
					PIQUE NIQUE de fin d'année
semaine du 01 au 05 juillet	<ul style="list-style-type: none"> macédoine bio mayonnaise bio pizza artisanale bio salade verte compote bio et locale pomme pêche 	<ul style="list-style-type: none"> salade mexicaine (concombre, maïs et haricots rouge bio d'Occitanie) hachis parmentier pur bœuf VBF mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> pâté basque cornichon tortilla haricots plats à la tomate fruit 	<ul style="list-style-type: none"> melon nuggets de poulet plein filet pomme de terre rissolées bio fromage blanc sucre HVE Ximun&Xabi et biscuit spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> tomate à croquer et chips sandwich jambon beurre babybel bio compote à boire et briquette de jus
<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><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.</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

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