



ARCANGUES

MENUS DU 05 AU 16 MAI 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|------------------------------|---|---|--|---|---|
| semaine du 05 au 09 mai 2025 | | | | FERIE | |
| | betterave bio vinaigrette tarte bio aux 3 fromages salade verte fruit bio | carottes bio râpées vinaigrette confit de porc petits pois bio compote bio | concombre bio et locaux au fromage blanc kefta de volaille à la marocaine céréales méditerranéennes fromage blanc sucré | | taboulé bio aux pois chiches bio d'Occitanie filet de merlu pêche locale aux condiments (ail-poivrons-citron) gratin de courgette yaourt Ibaski bio à la vanille |
| | REPAS BASQUE | | | | |
| semaine du 12 au 16 mai 2025 | coleslaw bio mayonnaise chili de haricot rouges bio d'Occitanie mélange de céréales gourmandes bio compote artisanale des Hautes Pyrénées à la vanille | salade de perles aux crudités de saisons filet de poisson MSC pané brocolis à la mozzarella yaourt au lait de chèvre Pot'Ya à la vanille | salade de tomate blanc de volaille au jus haricot blanc à la tomate compote bio | salade iceberg, mimolette et emmental sauté de veau bio et local Biozkaria à la provençale gratin dauphinois dès de pomme cuite HVE à la vanille | carottes rapées vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest -Massonde - au coulis de piperade riz bio gâteau basque |

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 19 AU 30 MAI 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|---|---|---|--|--|
| | | | | | REPAS 100% BIO |
| semaine du 19 au 23 mai 2025 | rilette de sardine omelette bio au fromage carottes sautées yaourt artisanal BBC - ferme Larréa | salade de pomme de terre et crudités de saison aiguillettes de poisson MSC au fromage panées brocoli et chou fleur persillé compote bio et locale à la pomme | jambon de Bayonne IGP nuggets de blé haricots vert persillé laitage sucré | salade de maïs, tomate et olive sauté de porc au caramel pâtes bio et locales Euskal Pastak fromage blanc Ximun et Xabi | concombre bio vinaigrette soupe de carottes bio aux deux lentilles bio et équitable mélanges de céréales gourmandes bio riz au lait bio de brebis de la bergerie Ondars |
| | REPAS 100% BIO | MENU DES ILES | | PONT DE L'ASCENSION | |
| semaine du 26 au 30 mai 2025 | coleslaw bio gratiné de pois bio à la sauce tomate bio pomme de terre rissolées bio yaourt bio et local Baskalia | concombre et carotte à la crème ciboulette et citron vert saucisse bio ferme d'Arracq façon rougail semoule bio aux épices coupelle de fruits exotiques | tomate au basilic boulettes pur bœuf VBF spaghettis bio petit suisse aromatisé | | |
| 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 02 AU 13 JUIN 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|--|---|---|---|--|
| semaine du 02 au 06 juin 2025 | <ul style="list-style-type: none"> salade de haricots rouges bio d'Occitanie et mais bio rôti de porc crème champignon chou fleur bio compote bio et locale à la pêche | <ul style="list-style-type: none"> carottes râpées vinaigrette et échalotte riry de pois chiche aux épices bio et équitable céréales à l'indienne yaourt aromatisé ferme Larréa | <ul style="list-style-type: none"> taboulé bio nuggets de poulet plein filet brocolis bio flan vanille nappé caramel | <ul style="list-style-type: none"> concombre au fromage frais culuté de bœuf bio façon bourguignon gout de pomme de terre et carotte fraise du Lot et Garonne | <ul style="list-style-type: none"> salade de tomate et mozzarella truite à la crème de piquillos riz bio fruit bio |
| | PENTECOTE | | | | |
| semaine du 09 au 13 juin 2025 | | <ul style="list-style-type: none"> betterave bio vinaigrette pizza 3 fromages bio salade verte madeleine basque d'Iban + fromage blanc Ximun et Xabi | <ul style="list-style-type: none"> rosette et cornichon lasagne bolognaise pur bœuf VBF haricot vert crème dessert à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> salade de lentilles bio aux crudités de saison poulet rôti bio et local Aldabia carottes bio et locales vichy yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées | <ul style="list-style-type: none"> salade de pâtes tricolores poisson plein filet meunière gratin de courgette compote bio |
| <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
- 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 27 JUIN 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|-------------------------------|---|--|---|--|--|
| semaine du 16 au 20 juin 2025 | salade de pomme de terre et cube de mimolette carré de seitan bio épinard bio à la béchamel fruit bio | rilette de sardine parmentier de poisson salade verte bio fruit bio | betterave bio vinaigrette lomo rôti et piquillos pomme de terre campagnardes compote bio | carottes râpées bio et locale à la vinaigrette blanquette de veau bio et local Biozkaria riz bio et équitable crème dessert artisanale Bastidarra au chocolat HVE | concombre bio et maïs bio vinaigrette bolognaise pur boeuf VBF coquillettes bio et locales Euskal Pastak compote artisanale des Hautes Pyrénées |
| semaine du 23 au 27 juin 2025 | salade de riz IGP Camargue aux crudités de saisons nuggets de blé brocolis bio à la mozzarella yaourt au lait de chèvre au citron - Pot'Ya | salade de pois chiches bio poisson frais pêche locale au basilic ratatouille bio et locale banane bio | tomate vinaigrette à l'échalotte hachis parmentier de bœuf VBF salade verte compote bio | céleri bio rémoulade sauté de dinde BBC à la crème de champignon penne bio semi-complète Euskal Pastak riz au lait de brebis - Bergerie Ondars | concombre bio vinaigrette saucisse de porc bio ferme d'Arracq petits pois bio fraise du Lot et Garonne |

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 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---------------------------------------|--|--|---|---|---|
| | | | | | REPAS FROID |
| semaine du 30 juin au 04 juillet 2025 | betterave bio vinaigrette merlu pêche locale sauce tomate balsamique pomme de terre rissolées bio crème dessert artisanale Bastidarra caramel | concombre bio vinaigrette boulettes de blé thaï riz cantonnais aux légumes de saisons bio nectarine | taboulé bio blanc de volaille aux champignons gratin de chou fleur fruit bio | coleslaw bio mayonnaise bio lasagnes pur bœuf VBF salade verte yaourt artisanal BBC - ferme Larréa | chips sandwich pain viennois jambon beurre babybel compote à boire et briquette de jus |

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