



ARCANGUES

Menus du 1er au 9 septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 1er au 2 septembre 2022				melon bio coquillettes bio locales semi-complètes Euskal Pastak (Alternatif : coquillettes bio locales semi-complètes Euskal Pastak pois basquaise) à la bolognaise bio fraises (selon approvisionnement) ou fruit	tomates bio et locales au basilic nuggets de blé (A : nuggets de blé) gratin de potimarron bio local babybel bio
semaine du 5 au 9 septembre 2022	taboulé bio aiguillettes de colin MSC panées au fromage (A: aiguillettes blé carottes panées) poêlée de courgettes bio locales petits suisses bio	carottes râpées bio et locales poulet rôti Aldabia local au jus (A : omelette au fromage) pommes de terre rissolées bio pomme cuite bio en cubes	betteraves bio vinaigrette saucisse de porc du Sud Ouest macaronis bio au beurre bio glace	pastèque bio des Landes sauté de veau bio et local Biozkaria provençal (A : falafels) carottes vichy bio et locales riz au lait de brebis bio local bergerie Ondars	concombres bio à la crème tomate farcie végétarienne (A: tomate farcie végétarienne) semoule bio banane issue du commerce équitable

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 (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

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 12 au 23 septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 12 au 16 septembre 2022	jambon de Bayonne IGP	salade de pommes de terre	salade de pépinettes	pizza artisanale bio	tomates bio et locales basilic vinaigrette
	rôti de porc du Sud Ouest	filet de truite aux piments doux du Seignanx	cuisse de poulet BBC	salade de riz IGP	parmentier de lentilles maison
	(A : pané blé tomate mozzarella)	(A : boulettes lentilles sarrasin)		(A : salade de riz œuf dur)	(A : parmentier de lentilles gratiné maison)
	poêlée de haricots verts bio persillés	gratin de potimarron bio et local	chou fleur bio béchamel	thon maïs crudités	salade verte bio
	crème artisanale locale Bastidarra chocolat HVE	fraises (selon approvisionnement ou compote)	flan nappé caramel bio	nergi bio	fromage blanc Ximun et Xabi HVE
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 19 au 23 septembre 2022	taboulé bio	concombres bio à la crème bio	betteraves bio vinaigrette	salade de tomates bio locales	carottes râpées bio locales au citron
	plein filet de colin MSC meunière	galette de seitan bio	escalope de dinde grillée	veau marengo bio local Biozkaria	lasagnes bolognaise pur bœuf VBF
	(A : nuggets de blé)	(A : galette de seitan bio)		(A : falafels)	(A : lasagnes de légumes)
	haricots beurre persillés	gratin de courgettes bio locales	petits pois bio	carottes bio locales et pommes de terre	-
	pomme bio	vache qui rit bio	fruit bio	semoule au lait maison	compote bio 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 (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

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 26 septembre au 7 octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 26 au 30 septembre 2022	coleslaw bio (carottes bio et chou blanc bio)	salade de haricots verts bio	salade de riz de Camargue	pastèque bio des Landes	salade de perles et crudités
	poulet rôti local Aldabia	fusilli bio locales semi-complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise + fromage râpé	rôti de porc du Sud Ouest	sauté de boeuf bio façon asiatique	poisson frais pêche locale sauce safranée
	(A : tortilla)	(A: fusilli bio locales semi-complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise + fromage râpé)		(A : pané blé tomate mozzarella)	(A : galette boulgour tex mex)
	riz bio et ratatouille bio locale	salade verte bio	gratin de brocolis bio	pommes de terre vapeur	gratin de courgettes bio locales
fruit bio	yaourt velouté bio local des Pyrénées	fruit bio	babybel bio	fondant au chocolat bio local Saint Martin de Hinx	
				REPAS VEGETARIEN 100% BIO	
semaine du 03 au 07 octobre 2022	betteraves bio vinaigrette	concombres au yaourt	salade de pâtes bio	salade de tomates bio	taboulé bio
	confit de porc	parmentier de poisson à la purée de butternut bio	steak haché grillé pur bœuf VBF	blanquette de dinde BBC	omelette bio au fromage
	(A: aiguillettes blé carottes panées)	(A : parmentier de lentilles)		(A : galette blé épinards)	(A: omelette bio au fromage)
	petits pois bio à l'ancienne	-	poêlée de courgettes bio persillées	carottes bio locales	gratin d'épinards bio béchamel
fromage blanc local Ximun et Xabi HVE	flan nappé caramel bio	fruit bio	cake au citron bio de la biscuiterie de Bidart	compote bio et locale pomme fraise	
<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 (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

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 octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
SEMAINE DU GOUT : "LES EPICES, saveurs d'ici et d'ailleurs"					
semaine du 10 au 14 octobre 2022	<p>carottes râpées bio et locales </p> <p>filet de merlu sauce à la vanille </p> <p>(A : pané blé tomate mozzarella)</p> <p>coquillettes bio Euskal Pastak </p> <p>compote artisanale Hautes Pyrénées pomme vanille</p>	<p>salade de tomates vinaigrette au piment d'Espelette </p> <p>chiquito de bœuf</p> <p>(A : omelette bio)</p> <p>pommes de terre campagnardes au paprika</p> <p>crème artisanale au chocolat Bastidarra</p>	<p>melon</p> <p>couscous aux épices ras el-hanout </p> <p>semoule bio et légumes couscous</p> <p>glace</p>	<p>salade de perles et crudités </p> <p>sauté de poulet bio tandoori </p> <p>(A : boulettes de pois chiches bio)</p> <p>courgettes sautées </p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi et biscuit sablé à la cannelle</p>	<p>chou blanc râpé vinaigrette </p> <p>Dhal de courge bio et lentilles bio au curry </p> <p>(A : Dhal de courge bio et lentilles bio au curry)</p> <p>riz bio </p> <p>pâtisserie</p>
				REPAS 100% BIO	
semaine du 17 au 21 octobre 2022	<p>salade de haricots verts bio </p> <p>spaghettis bio et sauce au pois basquaise + fromage râpé bio </p> <p>(A : spaghettis bio et sauce au pois basquaise + fromage râpé bio)</p> <p>salade verte</p> <p>compote bio locale pomme poire</p>	<p>betteraves bio vinaigrette </p> <p>rôti de porc</p> <p>(A : galette blé épinards)</p> <p>petits pois bio à l'ancienne </p> <p>petits suisses</p>	<p>coleslow mayonnaise bio </p> <p>sauté de dinde BBC sauce aux champignons </p> <p>blé bio </p> <p>yaourt velouté bio local des Pyrénées</p>	<p>concombres bio vinaigrette </p> <p>sauté de veau bio local Biozkaria provençal </p> <p>(A : galettes boulgour lentilles corail)</p> <p>purée de patates douces bio locales des Landes </p> <p>carré frais bio</p>	<p>taboulé bio</p> <p>filet de truite au citron </p> <p>(A : nuggets de blé)</p> <p>gratin de potimarron bio et local </p> <p>banane issue du commerce équitable</p>
<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 (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

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