



ARCANGUES

MENUS DU 06 AU 17 NOVEMBRE 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 06 au 10 novembre 2023					REPAS 100% BIO
	betteraves bio saucisse de porc du Sud Ouest purée de pois cassés crème artisanale locale Bastidarra au caramel	carottes râpées bio et locales au citron parmentier de poisson à la purée de pommes de terre bio et locales salade verte bio yaourt velouté vanille des Hautes Pyrénées bio et local	chou blanc râpé bio et local rôti de porc lentilles bio du Sud Ouest laitage bio aromatisé	velouté légumes bio locaux omelette bio au fromage coquillettes bio locales Euskal Pastak à la tomate banane issue du commerce équitable	taboulé bio steak haché bio pur bœuf VBF et jus aux herbes de Provence bio et équitable gratin de butternut bio et local compote bio locale pomme poire
				REPAS 100% BIO et LOCAL	REPAS 100% BIO
semaine du 13 au 17 novembre 2023	salade mexicaine (haricot rouge maïs / haricot vert) confit de porc carottes vichy fruit bio	chou pointu vinaigrette à la mimolet merlu pêche locale crème de piquillos mélange 3 céréales fromage blanc Ximun et Xabi local HVE	céleri bio rémoulade rôti de dinde gratin dauphinois compote	coleslow bio local poulet rôti bio local Aldabia au jus purée de patates douces bio locales fondant au chocolat bio local St Martin de Hinx	velouté de potiron bio local galette de seitan bio poêlée de haricots verts bio babybel 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.					

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 20 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 20 au 24 novembre 2023	betterave bio à l'échalotte curry de pois chiche bio locaux Biozkaria au lait de coco riz bio et équitable crème artisanale locale au chocolat Bastidarra HVE	velouté de carottes bio et locales à la vache qui rit bio saucisse grillée du Sud Ouest lentilles bio et équitable fol épi	jambon de Bayonne IGP blanc de volaille au jus poêlée de haricots beurre aux champignons frais flan nappé caramel bio	carottes râpées bio locales vinaigrette sauté de boeuf bio à la tomate penne bio locales semi complètes Euskal Pastak fruit bio	salade de perles et crudités aiguillettes de colin MSC panées au fromage gratin de brocolis bio compote bio locale à la pomme
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 27 novembre au 01 décembre 2023	taboulé bio rôti de porc petits pois bio et carottes bio leerdammer	coleslaw bio mayonnaise bio tika masalla (emincé de pois bio, épices et lait de coco) semoule bio yaourt velouté vanille des Hautes Pyrénées bio et local	radis beurre boulettes d'agneau à l'orient riz bio et ratatouille compote bio	velouté de légumes bio blanquette de veau bio et local Biozkaria duo carottes et pomme de terre bio riz au lait de vache bio Baskalia	macedoine bio mayonnaise bio poisson frais pêche locale gratin de butternut bio et local 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.

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 04 au 08 décembre 2023	chou blanc bio local râpé vinaigrette gratin de pommes de terre montagnard au reblochon fruit bio	salade de riz IGP Camargue plein filet de colin meunière MSC brocolis bio à la mozzarella crème artisanale Bastidarra au chocolat HVE	betteraves bio boulettes de bœuf VBF sauce pizzaïola spaghettis bio fruit bio	velouté de potiron bio à la vache rit bio sauté de poulet bio au curry boulghour bio yaourt bio et local Baskalia	salade de lentilles bio, échalotes cornichon lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio compote artisanale locale des Hautes Pyrénées
	REPAS 100% BIO				
semaine du 11 au 15 décembre 2023	betteraves bio vinaigrette volaille bio rôtie au jus à la crème brûlée purée de pomme de terre bio saint paulin bio	salade de crudités chili de haricots rouges et légumes secs épices bio et équitable (sauce pois) riz bio et équitable fruit	salade de perle sauté de porc aux oignons carottes bio locales croc lait bio	crème dubarry Bœuf Hérriko bourguignon coquille bio Euskal Pastak compote bio	coleslaw bio mayonnaise (céleri carottes) filet de lieu frais MSC beurre citronné purée de patates douces bio locales yaourt velouté bio local des Hautes Pyrénées

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 18 AU 22 DECEMBRE 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO et VEGETARIEN		REPAS DE NOEL	
semaine du 18 au 22 décembre 2023	carottes râpées bio saucisse IGP Sud Ouest haricots blanc à la tomate fol épi	salade de pâtes bio omelette bio au fromage épinard bio gourmand à la vache rit bio fromage blanc sucré bio Pechalou	crêpe au fromage plein filet de volaille viennoise poêlée de haricots plats coupelle de cocktail de fruits		velouté de lentille corail bio plein filet de poisson pané riz bio à la crème bio et champignons compote artisanale des hautes pyrénées à la vanille