








Restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 septembre



Lundi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Persillade de pomme de terre CE2 

Cordon bleu 

Salsifis sauce tomate

Gélifié vanille

Madeleine bio 

Mardi

Chou blanc mayonnaise 

Rôti de dinde sauce strogonoff

Purée bio 

Cantal AOP 

Compote bio 

Mercredi

Jeudi

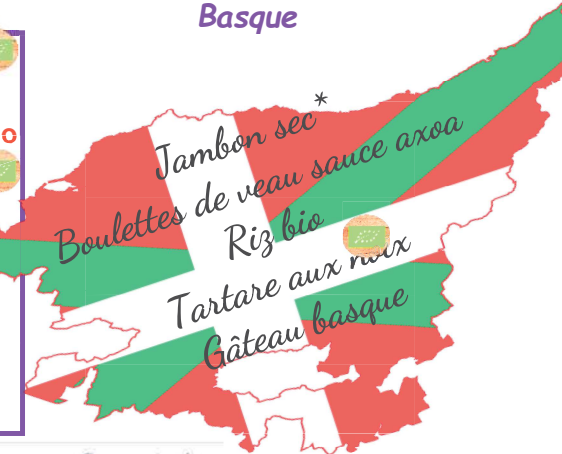
Concombre bio vinaigrette 

Tortellinis povençale bio sauce crème 

Edam bio 

Fruit bio 

Un Vendredi au Pays Basque



Les familles d'aliments :

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

L'axoa, le symbole gastronomique du Pays Basque ! Dans la langue Basque, axoa veut dire "hachée". A l'origine, l'axoa se cuisine avec du veau mais la recette est tout aussi délicieuse avec du boeuf. La viande est soit hachée, soit coupée en petits morceaux.

Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé (plat)
Mardi : Poisson sauce strogonoff (plat)
Vendredi : Salade de tomate et poivron (entrée) & Poisson sauce axoa (plat)