



Semaine 39: du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes Mayonnaise	Concombre vinaigrette	Melon	Salade de blé (Poivron, tomates, maïs, thon)	Menu végétarien Feuilleté aux fromages
Plat principal	Escalope de dinde	Filet de poisson blanc poêlé citron	Gratin de chou-fleur au jambon 	Grillade de porc EARL la ferme d'Arracq	Blanquette de haricots aux légumes SCEA Naja Poursiugues Boucoue 40
Garnitures et accompagnements	Petits pois oignons et carottes	Pommes de terre vapeur		Carottes vichy	
Produits laitiers Desserts	Yaourt aromatisé aux fruits	Brie à la coupe Pomme	Farnadole de desserts	Glace	Crème dessert vanille
Goûter	 Cookies Le péché mignon Morcenx 40 Verre de lait	 Tartine de pain beurrée Le péché mignon Morcenx 40  Confiture	CLEM	 Tartine de pain beurrée Le péché mignon Morcenx 40 Miel et fruit	Pain au lait Carrés de chocolat

 Production
locale

 Agneau
Français

 Porc Français

 Volaille Française

 Veau
Français

 Bœuf Français

 Produits bio

Produits bio
et local

 Fait maison

 Poisson frais



Bio et équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 40: du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Hors d'œuvre	Salade verte et graines de courge	Menu végétarien Salade de tomates Mozzarella	Œufs dur mayonnaise	Salade de pommes de terre et oignons rouges	Pâté de campagne EARL La ferme d'Arracq Marpaps 40 Cornichons
Plat principal	Lasagnes à la bolognaise (Boucherie Labarthe Hagetmau 40)	Rizzoto crémeux aux petits légumes Poireaux, oignons, carottes	Haut de cuisse de poulet Boucherie Labarthe Hagetmau 40	Rôti de veau (Boucherie Labarthe Hagetmau 40)	Filet de poisson meunière
Garnitures et accompagnements			Haricots beurre	Brocolis au jus	Haricots verts
Produits laitiers Desserts	Compote de fruit Biscuit	Flan vanille	Farandole de desserts	Petit suisse fruité	Emmental à la coupe Raisin
Goûter	Pain et fromage Le péché mignon Morcenx 40 Bâtonnets de légumes	Croissant Le péché mignon Morcenx 40 Jus de pomme	CLEM	Yaourt nature sucré Biscuit	Tartine de pain beurrée Le péché mignon Morcenx 40 Confiture et verre de lait

Production locale

Agneau Français

Porc Français

Volaille Française

Veau Français

Bœuf Français

Produits bio

Produits bio et local

Fait maison

Poisson frais



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 41 du : du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Hors d'œuvre	Menu végétarien	Taboulé (Concombre, tomates, raisins, menthe)	Pâté de campagne EARL la ferme d'Arracq Marpaps 40	LE GRAND REPAS	Menu 100% Agrilocal
	Salade verte Mâis et fromage			Salade de lentilles SCEA Naja Poursiugues Boucoue 40 et coppa	Carottes râpées Graines de chanvre Chanvre de Landes St Julien en Born
Plat principal	Chili sin carné SCEA Naja Poursiugues Boucoue 40	Haut de cuisse de poulet (Boucherie Labarthe Hagetmau 40)	Filet de poisson meunière	Civet de sanglier Gabaiti Campet et La molère 40	Rôti de porc EARL la ferme d'Arracq Marpaps 40
Garnitures et accompagnements	Riz	Haricots plats	Ebly	Pommes de terre grenaille	Pâtes GAEC Ferme Birouca Mugron 40
Produits laitiers Desserts	Petit pot de glace	Crème dessert chocolat	Farandole de dessert	Pastis Landais	Fromage blanc EARL La palue Castets 40
Goûter	Banane Verre de lait chocolaté	Madeleine Le péché mignon Morcenx 40 Multifruits	CLEM	Salade de fruits Biscuit et verre de lait	Pain et fromage Le péché mignon Morcenx 40 Verre de lait

Production locale

Agneau Français

Porc Français

Volaille Française

Veau Français

Bœuf Français

Produits bio

Produits bio et local

Fait maison

Poisson frais



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements