

Lundi 10 mars Macédoine vinaigrette Tartiflette Salade verte Fruit de saison	Mardi 11 mars Betteraves vinaigrette BIO Bouchée de blé épinards Purée de pomme de terre Compote pomme poire HVE	Mercredi 12 mars Céleri rémoulade Crème carbonara Spaghettis BIO Far breton	Jeudi 13 mars Velouté Dubarry BIO Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' au romarin Quinoa BIO et kasha Gouda BIO	Vendredi 14 mars Carottes râpées BIO citronnées Chipolatas « Ferme des accacia » HVE Haricots blancs 'Euskal Baseri' Yaourt à la framboise BIO
Lundi 17 mars Bouillon alphabét Filet de colin pêche durable sauce tomate Riz IGP Camargue Fruit de saison BIO	Mardi 18 mars Concombre au fromage frais et ciboulette Escalope de dinde « Aldabia » au curry Farfalle BIO Pomme BIO	Mercredi 19 mars Bouillon vermicelle Plein filet de colin Purée de légumes BIO Compote de fruits BIO	Jeudi 20 mars Salade, olive et maïs Tomate farcie Semoule BIO Yaourt Bio à la Grecque « Pechalou »	Vendredi 21 mars Velouté de Crêcy BIO Tortilla de pomme de terre Ratatouille Provençale BIO Paris brest
Lundi 24 mars Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia » Filet de merlu pané MSC Blé BIO Brocolis BIO Quartier d'orange BIO	Mardi 25 mars Duo de chou et betteraves BIO Lomo en sauce Lentille de Castille Croc lait BIO	Mercredi 26 mars Taboulé Boulette de bœuf Haricots verts Banane BIO	Jeudi 27 mars Œuf dur plein air et son atoli Galette de chou-fleur Coquillète BIO 'Euskal Pastak' Fruit de saison	Vendredi 28 mars Garbure BIO Axoa de veau « Axuria » Riz de LEON Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya »
Lundi 31 mars Salade Nicoise Brandade de morue Compote de pomme BIO 'Local Pot' Biscuit BIO	Mardi 01 avril Potage parmentier BIO Nuggets de blé Gratin dauphinois Ketchup Yaourt BIO coco 'Cazaubon'	Mercredi 02 avril Soupe de poisson et ses croûtons Pané de légumes Riz IGP Coulis de tomate Yaourt au citron 'Bastidarra'	Jeudi 03 avril Coleslaw Sauté de dinde aux champignons Boulgour BIO Légume du tajine Fruit de saison	Vendredi 04 avril  MENU MANGER MAIN
Lundi 07 avril Œuf sauce cocktail Marritako de thon Pâtes penne BIO 'Euskal Pastak' Platanos IGP Platanos	Mardi 08 avril Macédoine de légumes mayonnaise Riz BIO Poulet basquaise Fruit de saison	Mercredi 09 avril Saucisson et cornichon Filet de merlu pané MSC Pâtes tricolores Fruit de saison	Jeudi 10 avril Salade de pomme de terre et cervelas Saucisse « Montauzer » Chou « Chouroute » Tarte aux pommes	Vendredi 11 avril Salade verte Burger à la galette de légumes Chips Compote fleur d'orange HVE
Lundi 14 avril Tourin Blanchi Poisson Pêche durable sauce verte Pomme de terre fraîche Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »	Mardi 15 avril Carottes Bio au basilic Echine de porc IGP sauce Bordelaise Pâtes BIO Fromage du moment	Mercredi 16 avril Velouté de légumes BIO Haut de cuisse de poulet « Aldabia » Quinoa Sol Ile Flottante	Jeudi 17 avril Soupe de tomate vermicelle Boulette thaï Lentilles BIO Fruit de saison BIO	Vendredi 18 avril Betteraves Bio aux noix Hachi parmentier Compote fruits rouge 'Cazaubon' HVE Madeleine

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs. L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !