



RESTAURANT COLLEGE DE BIDACHE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).
 Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.**

Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre



Repas végétarien

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Fêtons les	Défunt	Hubert	Charles	Sylvie	Bertille
	FEUILLETE FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON
	WRAP AU THON	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE		BOUILLON VERMICELLE	SALADE VERTE AU JAMBON
	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES		SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES
	SAUCISSE LABEL ROUGE GRILLEE	BOLOGNAISE VEGETALE	STEAK DE VEAU A L'ITALIENNE	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL	COLIN PANE AU CITRON
	CAROTTES ET LENTILLES	PATES ET FROMAGE RAPE	FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	SEMOULE	PUREE DE POTIRON
	FROMAGE	YAOURT	BISCUIT	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FROMAGE
	PECHE AU SIROP ET AMANDES	POIRE	CREME DESSERT LOCALE	MADELEINE MAISON	SMOOTHIE AUX FRUITS

Menus présentés en commission le 15 octobre 2020 à 15h.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT COLLEGE DE BIDACHE

Communauté
D'AGGLOMERATION
PAYS BASQUE
EUSKAL
HIRIGUNE
Elkargoa



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).
Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger



Repas végétarien

Fêtons les

	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
	Théodore	Léon	Armistice 1918	Christian	Brice
	BOUILLON VERMICELLE	RILLETTE DE SARDINES		CAROTTES RAPEES	TABOULE
	TARTINE DE HOUMOUS	POMELOS AU SUCRE		ENDIVE AU BLEU	CHOU BLANC AUX LARDONS
	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES		SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	SAUTE DE VEAU LOCAL MARENGO		SPAGHETTIS A	QUEUE DE LIEU SAUCE BLANCHE
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF		LA BOLOGNAISE	HARICOTS PLATS AU JUS
		ET CAROTTES			
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	BISCUIT	FROMAGE
	BANANE	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE CANADA MAISON	ET FRUIT	FROMAGE BLANC ET CONFITURE D'ABRICOTS

Menus présentés en commission le 15 octobre 2020 à 15h.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT COLLEGE DE BIDACHE




Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).
Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid



Repas végétarien

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Fêtons les	Marguerite	Elisabeth	Aude	Tanguy	Edmond
	BOUILLON ALPHABET	BETTERAVES	SALADE VERTE AU MAIS	VELOUTE DE LEGUMES	ROSETTE DE LYON
	CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS	SALADE COMPOSEE	0	TARTE AU FROMAGE	OEUF MIMOSA
	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES
	ESCALOPE DE DINDE CHASSEUR	SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE AUX OIG 	COTES DE PORC A LA TOMATE	LASAGNES	BROCHETTE DE POISSON AU CITRON
	CHOU FLEUR GRATINÉ	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	SEMOULE	VEGETARIENNE	RIZ AUX LEGUMES
	ET POMMES DE TERRE			SALADE VERTE	
	FROMAGE	PETITS SUISSES	FROMAGE	YAOURT	BISCUIT
	YAOURT AUX FRUITS	KIWI	TARTE ALSACIENNE	RAISIN	YAOURT BASTIDARRA

Menus présentés en commission le 15 octobre 2020 à 15h.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT COLLEGE DE BIDACHE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).
Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.**

Le dicton de la semaine : Agissons, Réduisons nos déchets !



Repas végétarien

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Fêtons les	Clément	Flora	Catherine	Delphine	Séverin
	SALADE AUX CROUTONS ET MAIS	POTAGE A LA CAROTTE	TABOULE	SALADE COLESLAW	SAUCISSON A L'AIL CORNICHON
	TARTINE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	0	WRAP AU THON	RILLETES
	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES	0	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES
	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE	DHAL DE LEGUMINEUSES	ESCALOPE DE POULET FERMIERIS LANDAIS	TAJINE D'AGNEAU	MARMITAKO DE THON
	Frites	RIZ PILAF	PETITS POIS	LEGUMES TAJINE	POMMES DE TERRE VAPEUR
	FROMAGE	BISCUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	CREME A LA VANILLE	POMME	GATEAU AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE	BANANE

Menus présentés en commission le 15 octobre 2020 à 15h.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT COLLEGE DE BIDACHE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).
Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait



Repas végétarien

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Fêtons les	André	Florence	Viviane	Avent	Barbara
	VELOUTE SAINT GERMAIN	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PECHE AU THON	SALADE COMPOSEE	VELOUTE DUBARRY
	SALADE DE PATES	CHOU ROUGE AUX LARDONS		TARTINE AU FROMAGE	
	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES		SALADE VERTE DE SAMES	
	POULET DES FERMIERS LANDAIS ROTI	PATES CARBONARA	PIZZA MAISON	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	TARTIFLETTE
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		SALADE	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	PETITS SUISSE	FROMAGE	BISCUIT
	CLEMENTINE	BIO VANILLE	FRUIT	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES

Menus présentés en commission le 15 octobre 2020 à 15h.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT COLLEGE DE BIDACHE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).
Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste



Repas végétarien

Fêtons les

	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
	Ambroise	Concepcion	Pierre	Romarc	Daniel
	OEUF MAYONNAISE	BETTERAVES AUX EPICES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CREPE AU JAMBON
	SALADE ICEBERG COMPOSEE	TARTINE DE FROMAGE	0	CELERI RAVE REMOULADE	SALADE 3 COULEURS
	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES	0	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES
	PATES AUX POIRES ET GORGONZOLA	HACHIS PARMENTIER	ROTI DE PORC	POULET DES FERMIERS LANDAIS GASTON GERARD	AIGUILLETES DE COLIN
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	PUREE DE PANAIS	SEMOULE	CREME DE POTIRON
		FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	KIWI	COMPOTE	GATEAU ANTILLAIS	MANDARINE

Menus présentés en commission le 15 octobre 2020 à 15h.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT COLLEGE DE BIDACHE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).
Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

	 Repas végétarien	MENUS DE NOEL DU CENTRE	MENU DE NOEL		
	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Fêtons les	Odile	Ninon	Alice	Gaël	Gatien
	BOUILLON VERMICELLE	SALADE DE RIZ AUX OEUFS DURS	0	0	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
	FRIAND AU FROMAGE	POMELOS AU SUCRE	0	0	SALADE LARDONS ET CROUTONS
	SALADE VERTE DE SAMES	SALADE VERTE DE SAMES	0		SALADE VERTE DE SAMES
	CHIPOLATAS LABEL ROUGE GRILLEES	FALAFELS SAUCE TOMATE			LASAGNES BOLOGNAISE
	DUO DE CHOUX BRAISE 	ET CAROTTES BRAISEES		0	
	ET POMMES DE TERRE		0		
	FROMAGE BLANC	YAOURT LOCAL	0	0	BISCUIT
	PECHE AU SIROP	BANANE	0	SAPIN AU CHOCOLAT	COMPOSITE DE FRUIT
			0	0	

Menus présentés en commission le 15 octobre 2020 à 15h.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.