

MENUS JOSTA LEKU

Semaine du 10 au 13 Juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Melon d'Espagne	Concombres vinaigrette	Férié
Plats	Cordon bleu de volaille	Colin meunière	Grillade de porc <i>Pascal Masson</i>	Emincé de bœuf HERRIKO	
Féculents	Haricots plats et tomates confites	Riz safrané aux poivrons	Blé sauté au thym	Pommes vapeur persillées	
Laitage	Yaourt nature sucré	Emmental	Coulommiers	Petit suisse	
Dessert	Biscuit	Eclair au chocolat	Fruit	Moelleux citron	

Semaine du 17 au 21 Juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Paté basque	Melon charentais	Carottes rapées	Salade verte lardons/croutons	Repas servi avec du pain fabriqué à base de farine HERRIKO
Plats	Filet de poulet pané et citron	Bolognaise de Bœuf Herriko	Poulet rôti aux Herbes	Roti de veau à la crème	Tomates basilic
Féculents	Purée de courgettes	Spaghettis/fromage	Petit pois aux lardons	Poêlée de légumes à l'étuvé	Filet de merlu à l'espagnole Carottes et pommes de terre
Laitage	Vache qui rit	Emmental		Edam	Brownie chocolat
Dessert	Compote de fruits	Fruit	Roulé au chocolat	Fruit	













Semaine du 24 au 28 Juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe	Salade composée Fromage/croutons/tomates	Melon d'Espagne	Menu végétarien	Chorizo
Plats	Jambon blanc <i>Pascal Masson</i>	Gratin de pâtes au Poulet et cheddar	Quiche lorraine	Œuf dur mayonnaise	Filet de dorade aux poivrons
Féculents	Haricots verts persillés		Gratin de courgettes	Wok de légumes Riz, tofu, champignons, carottes, cacahuètes, courgettes, sesame	Brocolis et pomme de terre
Laitage		Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Gouda	Tomme noire
Dessert	Muffin's	Fruit	Crème vanille	Yaourt vanille	Marbré chocolat

Semaine du 31 Juillet au 04 Août






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves maïs 	Pastèque 	Salade de blé aux crevettes	Tomates mozzarella 	Légumes croquants Carottes/radis/tomates cerise
Plats	Nugget's de volaille	Confit de porc Pascal Mamonde 	Roti de dinde au jus	Axoa de veau Pascal Mamonde 	Colin à la vapeur
Féculents	Purée de légumes 	Coquillettes et fromage	Gratin de choux fleurs 	Pommes vapeur persillées	Boullgur aux petits légumes
Laitage	Biscuit	Brebis 		Emmental 	Yaourt a boire
Dessert	Liégeois café	Fruit 	Beignet chocolat	Fruit	

Semaine du 07 au 11 Août

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pastèque 	Tomates ciboulette 	Concombres 	Courgettes rapées au curry 	Saucisson sec /beurre Pascal Mamonde 
Plats	Aiguillette de poulet sauce champignons	Chipolatas grillées Pascal Mamonde 	Nugget's de poisson	Xistora Pascal Mamonde 	Pavé de Hoki aux poivrons 
Féculents	Semoule 	Gratin de légumes	Tagliatelles/fromage	Pommes rissolées aux lardons	Haricots plats et tomates
Laitage	Flan caramel	Emmental 		Petit suisse aux fruits	Cookies 
Dessert	Biscuit	Fruit de saison	Roulé abricot 	Cake	Repas servi avec Pain BIO





Semaine du 14 au 18 Août


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon d'Espagne 		Tomates vinaigrette 	Animation Créole	Mousse canard et pains grillé
Plats	Bolognaise de bœuf Herriko Pascal Mamonde 	Férié	Filet de dinde pané	Rougail de saucisse Pascal Mamonde 	Colin sauce crevette
Féculents	Spaghettis/fromage		Haricots verts persillées 	Kiz créole	Brocolis 
Laitage	Samos		Yaourt vanille	Carottes au lait de coco 	Petit suisse
Dessert	Flan caramel		BASTI DARRA Caterie artisanale du Pays Basque 	Salade de fruits frais	Fruit

Semaine du 21 au 25 Août

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon charentais 	Concombres vinaigrette 	Crêpe au jambon	Salade aux lardons 	Saucisson a l'ail
Plats	Nuggets de poulet	Confit de porc  LE PAYS BASQUE SUR VOTRE TABLE	Axoa de veau 	Poulet rôti aux herbes 	Filet de colin vapeur et citron Ratatouille 
Féculents	Purée de légumes 	Haricots plats à la tomate	Semoule	Pommes rissolées 	
Laitage	Crème vanille		Edam 	Chèvre 	
Dessert	Biscuit chocolat	Beignet chocolat	Fruit	Fruit	Muffin's 


 Produits laitier Yaourt/crème fabriqué a Bardos
Laiterie artisanale du Pays Basque

 Recette du chef

 Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable




Produits de saison de Notre Dame Du Refuge a Anglet

 Coopérative située a Mauléon



Magasin situé a Larressore Fournisseur Pain Bio et Herriko

 Charcuterie, viande Herriko, ou locale



Produit de l'agriculture Biologique



Poisson issue d'une pêche responsable respect des quotas et des quantités prélevées

 Les Valeurs Bleu Blanc Cœur

- **Les aliments** (lait, viande, œuf, pain...) viennent de fermes engagées avec Bleu-Blanc-Cœur.
- **Les animaux y sont en bonne santé** car ils ont une alimentation diversifiée avec des plantes et graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (teneur en Oméga 3 par exemple).
- **La qualité des produits est suivie et mesurée** du champ à l'assiette.
- **Les produits ont les qualités requises** pour bien nourrir l'Homme.
- **En diversifiant leurs cultures** (avec du lin, de la luzerne, du lupin...) les agriculteurs Bleu-Blanc-Cœur adoptent des modes de production favorables à la biodiversité et à l'environnement.