

MENUS SANS PORC OCTOBRE 2025

LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	MERCREDI 8 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
Salade pommes de terre thon mayonnaise  Cordon bleu Piperade  Compote 	Salade au gruyère  Colin sauce moutarde Blé Flamby	Oreillon de pêche au thon  Lasagnes végétariennes  Fromage blanc vanillé	Salade de pâtes  Haut de cuisse de volaille Purée de potiron Fruit de saison  	Betteraves vinaigrette  Veau marengo Pommes de terre sautées   Babybel Pommes cuites
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Pâté de volaille Steack haché et sa sauce Purée de brocolis  Fromage de Brebis et confiture 	Salade Landaise sans porc   Boulettes sauce tomate Semoule Yaourt Fermier 	Tomates vinaigrette Rôti de veau Gratin de choux fleur   Canelé Bordelais	Salade de maïs au thon  Tarte au fromage Petits pois  Maillassou Gascon 	Carottes râpées    Cassoulet à la saucisse de volaille  Fruit de saison
LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
Œuf dur mayonnaise  Brandade de poisson  Poire au chocolat	Salade verte vinaigrette Pâtes à la crème, échalotes et concassées de tomates, gruyère   Mousse au chocolat Fruit de saison  	Oreillons de pêche au thon  Merlu sauce poivrons Ragout pommes de terre-carottes   Fruit de saison  	Salade Hawaïenne Escalope de dinde Gratin de choux fleur en béchamel  Crème vanille maison 	Salade de Blé, tomate et maïs  Rôti de veau Purée de courgettes Fromage blanc aux fruits
LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
Pâté de volaille Poulet rôti Petits pois paysanne sans lardons   Pâte à suisse sucrée	Salade pommes de terre mayonnaise sans jambon  Omelette Piperade basquaise  Pyrénées noir Fruit de saison  	Asperges vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes noisette  Fruit de saison  	Coleslaw   Cassolette de la mer Riz au beurre  Camembert Fruit de saison  	Salade de monstres orangés  Prison de fantôme fondu Purée maléfique Casper en cape noire 



Menu végétarien -  Fait maison -  Bio -  Produits locaux -  Produits régionaux -

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste de l'ensemble des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »



Pain local à farine biologique