

CUISINE CENTRALE DU LYCEE ST JOSEPH USTARITZ

Les différents logos vous indiquent la provenance, l'origine des produits, voir la feuille jointe avec les menus

semaine du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI
menu végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Betteraves Vinaigrette au vinaigre de framboise	Piémontaise	Friand au fromage	Pastèque	Pâté Basque et son Pascal Maionde pain Herriko
Plats chaud	Nuggets de Blé	Rôtis de dinde au jus	Chiquito Pascal Maionde LE PAYS BASQUE SUR VOTRE TABLE	Sauté de porc aux oignons Pascal Maionde LE PAYS BASQUE SUR VOTRE TABLE	Colin en panure Pêche PAYS BASQUE
Féculents	Pommes sautées	Choux fleur en gratin	Riz pilaf	Carottes et pommes de terre persillées	Boulgour aux petits légumes
Laitage	Mousse au chocolat	Yaourt Cazaubon vanille	bûchette de chèvre	Fromage BIO	camembert
Dessert	St Michel	Biscuit BIO	Fruit	Compote fruit rouge	Fruit de saison

semaine du 07 juin au 11 juin 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Taboulé	Melon	Concombre Bio Façon Bulgare	Salade du chef (surimi / maïs)	Rosette
Plats chaud	Aiguillette de poulet croustillante	bourguignon de bœuf Pascal Maionde LE PAYS BASQUE SUR VOTRE TABLE	Pâtes Euskal Pastak Carbonara	chipolatas Pascal Maionde LE PAYS BASQUE SUR VOTRE TABLE	nuggets de poisson Pêche PAYS BASQUE
Féculents	Purée aux légumes au lait de ferme	Blé aux poivrons	Chante neige	haricots blancs cuisinés à la ventrèche	Haricots vert BIO à l'aïl
Laitage	Vache qui rit	Edam	Chante neige	Flan nappé caramel	Compote de pomme
Dessert	Yaourt aromatisé	fruit de saison	Glace	Madeleine	roulé chocolat

menus du 14 juin au 18 juin 2021










LUNDI
menu végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI
Menu indien

VENDREDI

Entrée	Quiche aux poireaux 	Saucisson à l'ail	Betteraves	Salade indienne 	œuf dur BIO mayonnaise 
Plats chaud	Boulettes végétale	 Lomo grillé	Txistorra 	Sauté de volaille au curry Duo de riz basmati	Parmentier de poisson 
Féculents	Pâtes Fromage rappé au brebis	Haricots plats au beurre	Pommes rissolées	 fromage de vache 	Yaourt nature sucré plumetis
Laitage	muffin	Gouda	emmental	compote fruit exotique	
Dessert		fruit de saison	Yaourt BIO 		

MENUS DU 21 juin au 25 juin 2021














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Pâté Basque 	carotte et céleri façon rémoulade	Melon	crêpe au fromage	Taboulé à la semoule bio 
Plats chaud	nuggets volaille 	 Poisson façon carbonara	Poulet rôtis aux herbes 	Émincé de porc au paprika  	 <i>chipolatas</i> 
Féculents	Petits pois carottes 	haricots beurre Bio 	Pâtes pommes vapeur	Blé	Lentilles cuisinées à la ventrèche  
Laitage	yaourt cazaubon vanille	bûchette de fromage	coulommiers	vache qui rit	Yaourt velouté
Dessert	biscuit	fruit	Pastis Landais	Glace	Sablé

menus du 28 juin au 02 juillet 2021



LUNDI
menu végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Pommes de terres et choux fleurs en salade	Pastèque	Tomate / Maïs	Salade de blé BIO	macédoine mayonnaise
Plats chaud	Carbonara aux petits légumes	Sauté de bœuf <i>Pascal Matonde</i> <small>LE PAYS BASQUE SUR VOTRE TABLE</small>	Boulette d agneau	Tajine de volaille	Filet de colin 
Féculents		Carottes en persillades	Flageolets	pomme vapeur	Purée aux légumes au lait fermier
	Pâtes				Yaourt Ibaski 
Laitage	Yaourt aromatisé	Fromage Bio	Fromage de Brebis	Brie	Gaufrette
Dessert	madeleine	Flan pâtissier	Salade de fruits frais	Fruit	

Menus pouvant être modifiés au dernier moment selon arrivage le gérant Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit